



MENU LIBRE-SERVICE SEPTEMBRE 2018

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
Haricots verts vinaigrette Steak haché de veau Purée de pommes de terre Comté Pêche Pain restauration	Œuf dur vinaigrette Coquillettes au gruyère Salade verte Fromage blanc ou Petits suisses nature Coupelle de fruits au sirop Pain restauration Menu végétarien	Carottes râpées Sauté de dindonneau Salsifis à la tomate P'tit cabray Liégeois chocolat Pain restauration Goûter : Pomme - Pain/ crème de gruyère	Pamplemousse rose Rosbeef Jardinière de légumes Coulommiers Chou vanille ou Eclair chocolat Pain	Riz à la niçoise Filet cabillaud beurre & citron Beignets de brocolis Tomme noire ou Gouda Banane Pain restauration
Et le soir, besoin d'idées ??				
Tomate Mozzarella Assiette Anglaise Crudités variées Fruit de saison	Carottes râpées Saumon fumé Tian de légumes grillés Semoule au lait	Filet de truite fumée Macaronis gratinés au fromage Salade verte Fruit frais	Gaspacho Œufs au plat Poêlée aubergines/poivrons Semoule au lait	Tortilla espagnole Salade verte Plateau de fromages Fruit frais
lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
Pizza au fromage Paupiette de veau Purée de céleri Yaourt citron Prunes ou Abricots Pain restauration	Pastèque Sauté d'agneau au blé safrané Cantadou ail et fh ou Bleu de Bresse Compote de pommes Pain	Terrine de 3 légumes Brandade de morue Saint-Paulin Pêche plate Pain restauration Goûter : Banane - Yaourt à boire	Concombre au fromage blanc Pintade rôtie Haricots verts Moelleux au chocolat Pain 	Salade mêlée sauce citronnée Filet de raie à la crème Pommes vapeur Camembert ou Carré de l'Est Raisin blanc Pain restauration
Et le soir, besoin d'idées ??				
Œufs brouillés au parmesan Polenta aux olives Fromage frais en faisselle & coulis de fraises	Crevettes bouquet Salade composée Plateau de fromages Fruit frais	Avocat Légumes basquaise Jambon fumé Riz au lait	Pissaladière Salade verte Plateau de fromages Fruit de saison	Jambon de Paris Haricots beurre Yaourt nature Compote pommes framboises
lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
Tomate en salade ou Chou rouge Sauté de veau Marengo Pommes de terre boulangère Tomme de Savoie Poire au sirop Pain	Taboulé Steak Petits pois Fromage frais vanille ou Yaourt nature sucré Raisin noir Pain restauration	Radis roses Poulet basquaise Poêlée méridionale Emmental Riz au lait Pain Goûter : Jus d'oranges/barre céréales	Pousse de soja ou Poireaux vinaigrette Saucisse de Toulouse grillée Lentilles Brie Pomme reine des Reinettes Pain restauration	Betterave et cœur de palmiers Filet de saumon à l'aneth - citron Julienne de légumes Pavé frais demi-sel Tarte grillée aux abricots Pain tradition Menu Gout de France
Et le soir, besoin d'idées ??				
Salade de pois chiches Gratin de légumes méditerranéen Plateau de fromages Fruits au sirop	Tortilla espagnole Salade de tomates Plateau de fromages et compote	Sardines à la tapenade Boulogne aux épices Salade verte Fruit frais	Crudités mixtes Œufs au plat Poêlée de panais & carottes Gâteau de semoule	Salade de pâtes à la mimolette Flan aux asperges Yaourt nature Fruits frais
lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
Carottes râpées aux raisins Palette à la diable Pennes Saint nectaire ou St Morêt Poire Pain restauration	Melon ou Céleri rémoulade Escalope de dinde grillée Gratin de chou fleur Mimolette Flan pâtissier Pain restauration	Avocat vinaigrette Nems Riz cantonnais Ossau Iraty Compote de pêche Pain Goûter : Raisin- Pain au lait et chocolat	Macédoine de légumes Omelette aux fines herbes Pommes sautées Cantal ou Tomme blanche Nectarine Pain restauration Menu végétarien	Crêpe au fromage ou Quiche lorraine Filet de colin pané Duo courgette jaunes vertes Petits suisses nature Kiwi Pain
Et le soir, besoin d'idées ??				
Beuf et légumes au pesto yaourt à la vanille fruit frais	Pizza 4 saisons salade verte Plateau de fromages fruit frais	Salade de lentilles vinaigrette porc sauté aux brocolis fromage blanc & mangue	brochettes de poulet au thym courgettes braisées pêches au sirop à la crème pâtissière	salade de pommes de terre assiette de jambon de Bayonne Camembert fruit frais



Nos menus sont en ligne sur notre site internet : www.caissedesecoles16.org

Ces menus sont susceptibles de modification en fonction des cours et arrivages - La Caisse des Ecoles prévoit un plat de substitution pour les enfants qui ne mangent pas de p

règlement CE n°1169/2011 : voir tableau identification des allergènes

Vert foncé : Cuidités Vert clair : Crudités Rouge : Protéines animales Marron : Féculents Bleu : Produits laitiers

Agriculture bio

Viande Bovine Française

en italique : produits de saison

Mairie du 16^eme arrondissement - 71 avenue Henri-Martin - 75016 PARIS - Escalier A - 1^{er} étage - Bureau 109

Tél. : 01 45 04 31 61 - Fax : 01 45 04 20 19 - www.caissedesecoles16.org - email : caissedesecoles16@cdel16.fr

