



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
DU 8 JANVIER	Déjeuner	<i>Betterave vinaigrette</i> Lasagne au saumon Comté ou Saint Paulin Orange Pain	<i>Chou-fleur vinaigrette</i> Saucisse Montbéliard Boulgour Fromage blanc vanille ou Yaourt au citron Banane	<i>Endives vinaigrette</i> Cordon bleu Salsifis sauce tomate Cantafrais Liégeois chocolat Pain restauration	<i>Champignons en salade</i> Emincés de bœuf Jardinière de légumes Coulommiers Galette des Rois Pain restauration	Salade de riz Filet de colin Brocolis au gratin Tomme noire ou Gouda Clémentine Pain
	Goûter			Pomme - pain et crème de gruyère		
	Suggestions pour le soir	Salade de pommes de terre Gratin de légumes méditerranéen Plateau de fromages Fruits au sirop	Salade verte à la mimolette Risotto à la courge Giraumon Yaourt nature et compote	Filet de truite fumée Macaronis gratinés au fromage Salade verte Fruit de saison	Potage de légumes Œufs au plat Poêlée panais & carottes Semoule au lait	Tortilla espagnole Salade verte Plateau de fromages Fruits de saison
DU 15 JANVIER	Déjeuner	Scarole Paupiette de veau Coquillettes Kiri ou Brie Ananas au sirop Pain	Concombre à la crème ou Carottes râpées Poulet rôti à la Lyonnaise Haricots beurre Carré de l'Est Millefeuille Pain restauration	Avocat vinaigrette Filet de limande meunière Pommes vapeur Saint Môret Compote de pommes Pain	Velouté d'asperges Rosbeef Riz créole Ossau iraty ou Leerdamer Poire Pain restauration	Quiche Lorraine Pavé saumon Petits pois Fromage blanc sucré ou Petit suisse sucré kiwi Pain restauration
	Goûter			Poire- pain au lait et barre de chocolat		
	Suggestions pour le soir	Emincé de porc et Légumes au pesto Yaourt à la vanille Fruit de saison	Flamiche Salade verte Plateau de fromages Fruit de saison	Salade de lentilles vinaigrette Œmelette Brocolis Fromage blanc & mangue	Mini-brochettes de poulet aux épices Courgettes sautées Pêches au sirop à la crème pâtissière	Salade de pommes de terre Assiette de jambon de Bayonne Camembert Fruit de saison
DU 22 JANVIER	Déjeuner	Potage poireaux pdt Sauté de porc aux olives Purée de céleri Cantal ou Emmental Pomme Pain restauration	Salade Coleslaw Bœuf braisé Pommes sautées aux oignons Yaourt nature sucré Cocktail de fruits ou Compote de pêches Pain	Taboulé oriental Pizza au fromage Haricots verts Carré de l'Est Clémentine Pain restauration	Laitue vinaigrette Pilons poulet sauce au miel Blé pilaf Mimolette ou Bleu des Domes Oreillons d'abricots Pain	Pamplemousse rose Blanquette de poisson Epinards Cantadou Tarte Bourdaloue ou Choux vanille Pain
	Goûter		Jus de raisin- barre de céréales			
	Suggestions pour le soir	Gratin de pâtes au chorizo Salade verte Petits suisses Compote multi-fruits	Potage Saint Germain Gratin de salsifis Plateau de fromages Fruit de saison	Dips carottes et concombre Steak haché de veau Semoule à la tomate Fromage blanc au coulis de cassis	Potage de légumes Chou fleur à la polonaise Yaourt Fruit de saison	Duo de crudités Quiche aux légumes Fromage blanc Corbeille de fruits
DU 29 JANVIER	Déjeuner	Salade de blé verdurette Haricots blancs à la créole Poêlée méridionale Yaourt à la vanille Kiwi Pain	Chou rouge râpé Filet de lieu sauce crème Gratin de chou-fleur Bûche de chèvre ou Saint Marcellin Eclair chocolat Pain restauration	Carottes râpées Hachis Parmentier Saint Paulin Compote pomme banane Pain	Potage de légumes Rôti de veau au jus Pennes à la tomate Fromage blanc ou Petit suisse aux fruits Orange Pain restauration	Concombre fromage blanc Filet de colin pané Courgettes P'tit Cabray ou Fourme d'Ambert Crêpe Pain restauration
	Goûter			Gâteau fourré chocolat - clémentine		
	Suggestions pour le soir	Potage carottes/coriandre Champignons farcis Yaourt Fruit de saison	Pizza 4 saisons Salade verte Plateau de fromages Compote pomme cassis	Œuf cocotte Gratin de légumes Fromage frais en faisselle Corbeille de fruits	Maquereau en papillote Poêlée de légumes d'hiver Salade verte Mousse au chocolat	Magrets de canard Pommes de terre aux oignons Petits suisses Fruit de saison

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 porc

Vert clair : Crudités Vert foncé : Cuitidés Rouge : Protéines animales Marron : Féculents
Bleu : Produits laitiers Agriculture bio Viande Bovine Française en italique : produits de saison

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréale contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

BONNE ANNÉE 2018



Mairie du 16ème arrondissement - 71 avenue Henri-Martin - 75016 PARIS - Escalier A - 1er étage - Bureau 109
Tél. : 01 45 04 31 61 - Fax : 01 45 04 20 19 - www.caisseedesecoles16.org - email : caisseedesecoles16@cde16.fr

La Chandeleur
le 02 février