

MENU LIBRE SERVICE



Nos menus sont en ligne sur notre site internet : www.caisseedesecoles16.org

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
D U 3 0 / 4	Déjeuner	Ceuf dur sur salade Fusillis au fromage et sauce tomate Crème de gruyère Pomme	 F E R I E	Friand au fromage Filet de hoki pané Purée Crécy Saint Nectaire Compote de poires	Radis roses & beurre Tagine d'agneau aux courgettes Semoule Emmental ou Tomme des Pyrénées Kiwi	Riz niçois Cabillaud beurre & citron Epinards Petit moulé nature ou Bûche de chèvre Banane
	Goûter	Pain		Pain restauration	Pain	Pain restauration
A U 4 / 5	Suggestions pour le soir	Champignons à la ciboulette Tomates farcies Plateau de fromages Banane		Orange - Pain aux raisins Salade verte Boullgour & émincé de poulet Fromage frais demi-sel Salade de fruits frais	Pomelos Gratin légumes au parmesan Salade verte Riz au lait	Carottes râpé Spaghettis sauce carbonara Fruit de saison
D U 7	Déjeuner	Taboulé Jambon de Paris Printanière de légumes Yaourt nature sucré ou Fromage blanc Orange	F E R I E	Chou rouge Escalope de veau hachée Haricots beurre Cantal Eclair au chocolat	FERIE PAS DE L'ASCENSION	Carottes râpées Lasagnes au thon Petit cabray Compote de pêches
	Goûter	Pain restauration		Pain		Pain restauration
A U 8	Suggestions pour le soir	Chili con carne Salade verte Panna cotta aux framboises		Yaourt à boire - Pomme Salade grecque Liguinu au pesto Yaourt aux fruits		Gaspacho Assiette Anglaise Petits suisses Corbeille de fruits
D U 1 4	Déjeuner	Salade verte/ billes mozzarella Cuisse de poulet rôtie Pommes noisettes Mimolette Coupelle cocktail fruits ou Compote de pomme/fraise	Salade de haricots blancs Filet raie sauce aux herbes Chou fleur Yaourt au citron ou Crème dessert vanille Banane	Concombre en vinaigrette Oeuf dur Boullgour à la tomate Tomme noire Oreillons d'abricots au sirop	Céleri rémoulade Gigot d'agneau Poêlée méridionale Bleu de Bresse ou Mini-roitelet Tarte multi-fruits	Avocat vinaigrette ou Laitue Filet dorade façon colombo Riz Petit suisse nature sucré Ananas au sirop
	Goûter	Pain	Pain restauration	Pain	Pain restauration	Pain
A U 2 5	Suggestions pour le soir	Brochette de poisson Poêlée de légumes Corbeille de fruits	Spaghettis carbonara Salade verte Brie Compote de poires	Poireaux vinaigrette balsamique Sardines & ratatouille Fromage blanc Fruit de saison	Lasagnes méditerranéenne Plateau de fromages Corbeille de fruits	Œuf à la coque Pois gourmands aux oignons Comté Semoule au lait
D U 2 2	Déjeuner	 F E R I E Bonne fête de la Pentecôte	Maquereaux au vin blanc Emincé de bœuf à la moutarde Coquillettes Camembert ou Brie Pomme	Quiche lorraine Giglette de lapin Haricots plats Yaourt aromatisé Kiwi	Tomates au basilic Omelette au fromage Polenta Morbier ou Livarot Liégeois vanille	Betteraves râpées Pauvette de saumon Brocolis et pdt Saint Paulin ou Gouda Clafoutis aux cerises
	Goûter		Pain	Pain restauration	Pain	Pain restauration
A U 2 5	Suggestions pour le soir		Jambon de Paris Asperges vinaigrette Fromages variés Flan coco	Steak de thon à la tomate Pâtes aux olives Plateau de fromages Smoothie pomme framboise	Potage glacé au concombre Feuilleté au fromage Salade verte Fruit de saison	Pizza Salade verte Yaourt Fruit de saison
D U 2 8 / 5	Déjeuner	Salade de chou chinois ou Radis à la croq'au sel Sauté de veau aux olives Quinoa Saint Marcellin Bâtonnet de glace chocolat	Salade verte Emincés de dinde aux poivrons Courgettes sautées Leerdamer ou Tomme blanche Far Breton	Demi pamplemousse sucré Brandade de poisson Edam Compote de pommes	Salade de pâtes ou Salade d'Ebly à l'emmental Steak haché Carottes persillées Crème de Roquefort Pêche	Maïs en salade Filet de poisson meunière Poêlée villageoise Fromage blanc Fraises
	Goûter	Pain restauration	Pain	Pain	Pain restauration	Pain
A U 1 / 6	Suggestions pour le soir	Œufs brouillés aux champignons Pêlé mêle provençal Plateau de fromages Fruit de saison	Blinis Saumon fumé à la crème fraîche Salade verte Yaourt aux fruits	Merguez Tajine de légumes Fromage blanc Fruit de saison	Tomate au basilic Fusillis aux moules et à la crème Plateau de fromages Compote de poires	Tarte aux légumes Salade verte Beaufort Cerises au sirop

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 : fruits & légumes crus
Label rouge

Vert foncé : fruits & légumes cuits
Agriculture biologique

Rouge : viande, poisson, œuf
Viande Bovine Française

Marron : Féculents
en italique : produits de saison

Bleu : Produits laitiers

Menu végétarien



MSC pêche responsable

Règlement CE n°1169/2011 : voir tableau identification des allergènes sur le site