



# MENU CENTRES AERES

## DU 9 JUILLET AU 3 AOUT 2018

Nos menus sont en ligne sur notre site internet : [www.caissedesecoles16.org](http://www.caissedesecoles16.org)

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

D U 9	Déjeuner	Repas froid <b>Betteraves vinaigrette</b> <b>Rosbeef froid et moutarde</b> Chips Kiri <b>Abricots</b>	<b>Taboulé</b> <b>Filet de poisson meunière</b> <b>Chou fleur</b> <b>Yaourt aromatisé</b> <b>Nectarine</b>	<b>Tomate au basilic</b> <b>Lasagne bolognaise</b> <b>Salade verte</b> <b>Tomme noire</b> <b>Ananas au sirop</b>	<b>Pastèque</b> <b>Emincés de dinde à la crème</b> <b>Haricots verts</b> <b>Emmental</b> <b>Eclair chocolat</b>	<b>Fond d'artichaut vinaigrette</b> <b>Filet de lieu noir citronné</b> <b>Riz créole</b> <b>Mini roitelet</b> <b>Kiwi</b>
		Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
	Goûter	Banane - moelleux chocolat	Barre de céréales - jus d'oranges	Pomme- gaufre	Pêche - pain et barre de chocolat	Jus multi-fruits - pain & Nutella
A U 1 3	Suggestions pour le soir	Salade verte Tian de légumes Omelette au fromage Fruit de saison	Melon Pizza Fromage blanc & coulis de fraises	Gaspacho Filets de maquereaux au curry Riz créole Fruit de saison	Jambon de Bayonne Pdt en robe des champs Yaourt nature Fruit de saison	Saumon fumé Salade complète Plateau de fromages Compote multi fruits
	D U 1 6	Déjeuner	<b>Salade verte au bleu</b> <b>Cuisse de poulet rôti</b> <b>Purée crécy</b> <b>Cantal</b> <b>Brownie</b>	<b>Salade de tomates</b> <b>Escalope de porc grillée</b> <b>Poêlée de brocolis</b> <b>Brie</b> <b>Tarte au citron</b>	<b>Melon</b> <b>Osso bucco de veau</b> <b>Semoule</b> <b>Petit suisse aromatisé</b> <b>Compote de pommes</b>	<b>Sardines au citron</b> <b>Steak haché pur bœuf</b> <b>Torsades</b> <b>Beaufort</b> <b>Prunes</b>
Goûter			Nectarine- pain et crème de gruyère	Abricots - pain et kiri	Banane- génoise fourrée fraise	Jus d'ananas - pain au chocolat
A U 2 0	Suggestions pour le soir	Rôti de porc aux herbes Petits pois Plateau de fromages Fruit de saison	Haricots verts vinaigrette Burger à la fourme d'Ambert Salade verte Corbeille de fruits de saison	Salade piémontaise Jambon de Paris Gratin de courgettes Fruit de saison	Salade mêlée Emincés de poulet Poêlée de légumes Crème dessert vanille	Avocat vinaigrette Quiche aux légumes Salade verte Compote de poires
	D U 2 3	Déjeuner	<b>Pastèque</b> <b>Rôti de bœuf</b> <b>Frites</b> <b>Fromage ail &amp; fines herbes</b> <b>Bâtonnet chocolat</b>	<b>Concombre vinaigrette</b> <b>Omelette aux fines herbes</b> <b>Farfalles</b> <b>Tomme blanche</b> <b>Abricots</b>	<b>Salade de riz</b> <b>Blanquette de dinde</b> <b>Haricots beurre persillés</b> <b>Yaourt aux fruits panachés</b> <b>Pêche jaune</b>	<b>Repas froid</b> <b>Melon</b> <b>Rôti de porc froid/cornichons</b> <b>Taboulé</b> <b>Camembert</b> <b>Fruits au sirop</b>
Goûter			Poire - pain et chocolat	Jus d'oranges - pain d'épices	Jus raisin- baguelette/confiture	Nectarine- barre de céréales
A U 2 7	Suggestions pour le soir	Jambon sec Gratin de chou fleur Plateau de fromages Fruit de saison	Tomates au basilic Thon grillé au thym Riz créole Flan coco	Betteraves en vinaigrette Papardelles aux coques Salade verte Yaourt crémeux à la noisette	Moussaka Salade verte Plateau de fromages Fruit de saison	Tartare de courgettes Gratin de pâtes Chèvre frais Fruit de saison
	D U 3 0 / 7	Déjeuner	<b>Scarole</b> <b>Sauté de veau marengo</b> <b>Carottes braisées</b> <b>Saint Paulin</b> <b>Tarte multi-fruits</b>	<b>Pastèque</b> <b>Saumonette sauce aux câpres</b> <b>Boulgour</b> <b>Cantafrais</b> <b>Petit pot glace vanille fraise</b>	<b>Champignons à la grecque</b> <b>Cuisse de poulet rôti</b> <b>Pommes noisette</b> <b>Emmental</b> <b>Raisin blanc</b>	<b>Concombre vinaigrette</b> <b>Steak haché</b> <b>Tagliatelles à la tomate</b> <b>Bleu de Bresse</b> <b>Compote pomme banane</b>
Goûter			Pêche - pain de campagne et kiri	Jus d'oranges - pain et confiture	Jus de pomme-pain perdu	Abricots - pain et crème de gruyère
A U 3 / 8	Suggestions pour le soir	Salade verte Spaghetti bolognaise Plateau de fromages Fruit de saison	Taboulé Jambon blanc Gratin de courgettes Fruit de saison	1/2 pamplemousse Pêlé-mêlé provençal Sardines à l'huile d'olive Crème dessert chocolat	Gaspacho Tarte au fromage Salade verte Fruit de saison	Salade de pommes de terre Jambon de Bayonne Camembert Fruit frais

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 : Cuidités

Rouge : Protéines animales

Marron : Féculents

Bleu : Produits laitiers

en italique : produits de saison locaux

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.