



MENU MAI 2019

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
Macédoine vinaigrette Ravioles de bœuf Kiri Compote de poires Pain	Pousse d'épinards Filet de lieu citron Riz pilaf Morbier Petits suisses aux fruits Pain	FERIE	Pizza au fromage Fricassée de veau Petits Pois et Carottes Camembert Kiwi Pain	Œufs durs mayonnaise Filet de hoki beurre blanc Haricots verts persillés Fromage blanc Flan pâtissier Pain tradition
Et le soir, besoin d'idées ??				
Thon à la tomate Salade de carottes cuites plateau de fromages Fruit de saison	Quiche au poulet Haricots verts fromage blanc Cake au citron		Escalope de dinde Tortis 3 couleurs Yaourt nature Compote	Hachis Parmentier Salade de mâche plateau de fromages Fruit de saison
lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
Radis beurre Beignet de poisson Chou vert et pommes de terre Tomme des Pyrénées Crème praliné et biscuit Pain	Betteraves vinaigrette Couscous de Poulet Fromage frais vanille Orange Pain tradition	Courgettes râpées à l'echalote Omelette nature Poêlée campagnarde Chèvre Riz au lait Pain restauration Goûter : Pomme - Pain campagne et crème de gruyère	Mâche Lasagne de bœuf Saint Paulin Compote de pommes Pain	Pamplemousse Blanquette de poisson Boulgour Saint Môret Cocktail de fruits Pain tradition
Et le soir, besoin d'idées ??				
Taboulé libanais Boulettes de bœuf Spaghetti Yaourt aux fruits	Crevettes mayonnaise Grain de légumes Yaourt nature Compote Rhubarbe	Jambon de Bayonne Purée de potiron Plateaux de fromages Fruit de saison	Tarte aux légumes Méli-mélo de crudités Fromage blanc Pain perdu	Chili con carne Riz Plateaux de fromages Fruit de saison
lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
Mortadelle cornichons Curry d'agneau Fusillis Mimosette Banane Pain restauration	Carottes râpées vinaig. au miel Filet de merlu à la crème Riz et Haricots verts Saint Neactaire Liégeois au chocolat Pain tradition	Salade piémontaise au poulet Rôti de bœuf au jus Ratatouille Fromage ail et fines herbes Poire Pain Goûter : Orange - baguette et miel	Galette oeuf/fromage Laitue vinaigrette Le Petit Moulé Crêpe chocolat noisette Pain restauration	Avocat vinaigrette Pavé de saumon à l'aneth Purée de pommes de terre Emmental Ananas au sirop Pain
Et le soir, besoin d'idées ??				
Wrap au saumon Epinards et pignons Fromage blanc et coulis de fruits	Nuggets de soja Courgettes béchamel Yaourt nature Fruit de saison	Poulet rôti Couillettes Plateaux de fromages Fruit de saison	Omelette aux champignons Carottes persillées Fromage blanc Fruit de saison	Steak haché Brocolis Plateaux de fromages Semoule au lait
lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
Cœurs de palmiers vinaigrette Jambon froid Frites Flan nappé caramel Pomme Pain	Friand au fromage Tortilla pdt aux oignons Salade tomates - maïs Babybel Fraises au sucre Pain restauration	Concombre vinaigrette basilic Poisson pané citron Courgettes à l'ail Tomme blanche Tarte Chocolat Pain restauration Goûter : Compote gourde - fourré chocolat	FERIE	Pont de l'Ascension
Et le soir, besoin d'idées ??				
Pamplemousse Filet de cabillaud grillé Flageolets Fromage blanc vanille	Avocat en salade Cordon bleu Poêlée de légumes Crème dessert	Haricots verts en salade Sardines à la tomate Plateaux de fromages Fruit de saison		



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 prévient un plat de substitution pour les enfants qui ne mangent pas de porc
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



label certifié



Viande Bovine Française



Pêche durable

en italique : produits de saison

Mairie du 16ème arrondissement - 71 avenue Henri-Martin - 75016 PARIS - Escalier C - 1er étage

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