



MENU de Novembre

lundi 04	mardi 05	mercredi 06	jeudi 07	vendredi 08
<p>Cœur de palmier et soja Bolognaise de thon Coquillettes Crème de gruyère Compote de pêches</p> <p>Pain </p>	<p>Carottes râpées au citron Lasagne ricotta épinards</p> <p>Ossau-iraty Riz au lait</p> <p>Pain restauration</p>	<p>Chou rouge vinaigrette Sauté de dinde au paprika Chou-fleur gratiné Saint-Nectaire Poires au sirop</p> <p>Pain </p> <p>Goûter : Poire - Baguette et chocolat</p>	<p>Salade pois chiche et maïs Rôti de dindonneau Gratin de blettes Fromage ail et fines herbes Kiwi</p> <p>Pain </p>	<p>Velouté tomates et basilic Beignets de poisson Purée de patate douce Petit suisse sucré Pomme </p> <p>Pain </p>
<i>Ce soir, je cuisine !</i>				
<p>Potage de légumes Jambon de Paris Pommes de terre au four Mousse au citron</p>	<p>Blaff de poisson Potiron gratiné Fromage blanc Fruit de saison</p>	<p>Soupe à l'oignon Crêpe au fromage Petits suisses et coulis de fruits rouges</p>	<p>Salade de verte Gnocchi à la tomate Plateau de fromages Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Paupiette de veau Haricots verts Plateau de fromages Fruit de saison</p>
lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
<p>FERIE</p>	<p>Betteraves mimolette Couscous de légumes Semoule Poire</p> <p>Pain restauration</p>	<p>Céleri rave aux pommes Saucisse de volaille Lentilles aux oignons Emmental Ananas au sirop</p> <p>Pain </p> <p>Goûter : Yaourt à boire - Briochette</p>	<p>Endives à l'orange Gigot d'agneau rôti Haricots verts à l'ail Babybel Gâteau basque</p> <p>Pain restauration</p>	<p>Saucisson sec et cornichons Filet de cabillaud au four Carottes et blé Brie Clémentines</p> <p>Pain </p>
<i>Ce soir, je cuisine !</i>				
	<p>Bœuf bourguignon Carottes braisées Yaourt nature Fruit de saison</p>	<p>Pamplemousse Merlu au citron Tagliatelles sauce Pesto Crème brûlée</p>	<p>Velouté de courgettes Lasagne aux deux saumons Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Poireaux vinaigrette Boulettes végétales à la tomate Riz et haricots rouges fruit frais</p>
lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
<p>Crêpe au fromage Filet de poulet champignons Courgettes Yaourt aux fruits Banane</p> <p>Pain restauration</p>	<p>Mâche vinaigrette Colin à la dieppoise Riz créole Tomme noire Mousse au marron</p> <p>Pain </p>	<p>Velouté de poireaux Chili Végétal (maison) Saint Môret Orange</p> <p>Pain </p> <p>Goûter : Lait - Moelleux chocolat</p>	<p>Avocat vinaigrette Sauté de porc au curry Boulgour Saint-Paulin Compote p.abricots</p> <p>Pain </p>	<p>Salade piémontaise Filet de hoki pané Poêlée forestière Chèvre Kiwi</p> <p>Pain </p>
<i>Ce soir, je cuisine !</i>				
<p>Endives en salade Brochettes de poulet mariné Semoule Crème dessert pistache</p>	<p>Petit salé Lentilles aux oignons Plateau de fromage Fruit de saison</p>	<p>Betteraves vinaigrette Sardines et beurre Pommes de terre persillées Fruit de saison</p>	<p>Potage de cresson Quiche aux légumes d'hiver Salade mêlée Pain perdu à la cannelle</p>	<p>Epaule d'agneau Purée de panais Plateau de fromage fruit frais</p>
lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
<p>Concombre vinaigrette Omelette nature Carottes à la crème Mille-feuilles</p> <p>Pain </p>	<p>Pamplemousse Bœuf miroton Pennes Comté Fruits du verger</p> <p>Pain </p>	<p>Maquereaux à la tomate Steak haché de veau Petits pois et pdt Edam Clémentines</p> <p>Pain </p> <p>Goûter : Jus de fruits - Pain d'épices</p>	<p>Salade de chicons Sauté dinde au maroilles Frites Compote de pommes et spéculoos</p> <p> Pain restauration</p>	<p>Velouté de potiron Merlu à la crème Quinoa Cantal Poire</p> <p>Pain </p>
<i>Ce soir, je cuisine !</i>				
<p>Pot au feu Légumes du pot Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Soupe de poisson Tartine jambon cru et mozzarella Yaourt nature Fruit de saison</p>	<p>Céleri râpé Tourte paysanne Fromage blanc Ananas au sirop</p>	<p>Soupe de potimarron Moussaka de bœuf Plateau de fromage Fruit de saison</p>	<p>Taboulé Rôti de dinde Orloff Chou-fleur à l'anglaise Strudel aux pommes</p>



Si tu ME METS dans ton assiette, Je ne veux PAS que tu me JETTES

le gaspillage alimentaire. fr

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 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



Label rouge certifié



Produit certifié



Pêche durable

en italique : produits de saison



bovine française



Agriculture biologique

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@cde16.fr