

Menu AVRIL 2023

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
Menu végétarien Betteraves Mais Tarte aux fromages Salade verte Kiri chèvre Compote de fruit Pain Tradition Goûter Yaourt à boire Fruit et Cake	Poisson meunière Gratin de Choux fleurs et Pomme de terre Emmental Pomme Pain Tradition Goûter Lait aromatisé Fruit et Gâteau moelleux	Carotte Sauté de veau au jus Petits pois Flan vanille nappé caramel Pain Tradition Goûter Compote gourde Pain et Barre de chocolat	Menu méditerranéenne Concombre feta (tatziki) Moussaka végétale Riz Yaourt grec Orange (salade orange) Pain Tradition Goûter Jus de fruit Banane et Biscuits	Colin rôti Haricots verts St Nectaire Tarte aux pommes Pain Tradition Goûter Lait Clémentine et Croissant
lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
	Radis beurre Boulettes de bœuf au jus Purée de pomme de terre à la crème Yaourt aromatisé Pain Tradition Goûter Lait aromatisé Fruit et Cake nature	Menu Végétarien Salade de haricots verts Lentilles à la créole Riz basmati Cantal Poire Pain Tradition Goûter Yaourt à boire Clémentine et brownies au chocolat	Menu de Pâques Sauté d'agneau au jus Flageolets et Carottes Comté Moelleux chocolat et crème anglaise Pain Tradition Goûter Lait Fruit et Madeleines	Cabillaud sauce citronnée Poêlée de courgettes Fromage blanc Banane Pain Tradition Goûter Compote gourde Pain et Confiture
lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
Menu végétarien Carottes Quenelles gratinées béchamel Riz Basmati Yaourt nature Fruit du verger Pain Tradition Goûter Lait aromatisé Fruit et Pain d'épices	Escalope de poulet aux olives Purée de carottes Camembert Pomme Pain Tradition Goûter Yaourt à boire Banane et Biscuit	Emincé de bœuf à la tomate Coquillettes au beurre Gouda Orange Pain Tradition Goûter Jus de fruit Fruit et Gâteau moelleux	Menu végétarien Salade verte Burger végétarien Potatoes + ketchup Fromage Croc lait Compote de fruit Pain Tradition Goûter Compote gourde Pain et Chocolat	Salade de tomates Colin pané Jardinière de légumes Mousse au chocolat Pain Tradition Goûter Yaourt à boire Clémentine et Chausson pommes

Le repas est complété par du pain à base de farine produites en Ile de France.



Un plat de substitution est proposé aux enfants qui ne consomment pas de porc.

Les plats proposés sont élaborés par nos chefs selon le principe d'une cuisine traditionnelle. Aussi, les 14 allergènes définis dans la réglementation européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations. Par conséquent, en cas d'allergie alimentaire, un PAI doit être mis en place.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.

Agriculture biologique		Appellation d'origine protégée		Bœuf porc veau et volaille : nés élevés et abattus en France	
Label Rouge certifié		Indication géographique protégée		Agneau : né élevé et abattu en UE	
Local		Poisson issu de la pêche durable		Aide UE à destination des écoles	

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

Tél. : 01 45 04 31 61 - email : caissedesecoles16@cde16.fr

Menu en ligne sur www.caissedesecoles16.org