Menus du 8 mai au 2 juin 2023

Menus élaborés avec Armand, Rafaéla, Elise et Bérénice, délégués des classes CM1 et CM2 de l'école élémentaire 10 Bauches

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Armistice	Crêpe au fromage Escalope de dinde viennoise Epinards à la crème Pomme Pain tradition	Menu végétarien Endives Pizza aux fromages et Salade verte Camembert Compote de fruit Pain tradition	Taboulé Emincé de bœuf au jus Petits pois carotte Yaourt aromatisé Pain tradition	Tomate Mozzarella Cabillaud sauce curry Purée de pomme de terre Orange Pain tradition
Goûter	Goûter Lait aromatisé Banane et Gâteau moelleux	Goûter Jus de fruit Pain et Confiture	Goûter Compote gourde Kiwi et Pain au chocolat	Goûter Yaourt à boire Fruit et Biscuits
lundi 15	**mardi 16**	**mercredi 17**	**jeudi 18**	**vendredi 19**
Menu végétarien Betteraves Tortilla Haricots beurre Comté Banane Pain tradition	Menu Anglais Concombre Fish burger Pommes smiles + Ketchup Cheesecake	Radis beurre Veau marengo Riz Faisselle et Confiture de Framboise Pain tradition	Ascension	Pont de l'Ascension
Goûter Compote gourde Fruit et Cake	Goûter Lait Kiwi et Croissant	Goûter Jus de fruit Fruit et Barre de céréales	Goûter	Goûter
lundi 22	**mardi 23**	**mercredi 24**	**jeudi 25**	**vendredi 26**
Menu végétarien Carottes râpées Lasagnes aux légumes du sud et Salade verte Cantal Flan vanille nappé caramel Pain tradition	Sauté de poulet au thym Petits pois Brie Orange Pain tradition	Menu végétarien Tomate Couscous végétarien Babybel Salade de fruit au sirop Pain tradition	Friand au fromage Sauté d'agneau à la tomate Courgettes Yaourt nature Pain tradition	Blanquette de colin Riz Gouda Kiwi Pain tradition
Goûter Compote gourde Pain et Barre de chocolat	Goûter Lait aromatisé Kiwi et Chausson aux pommes	Goûter Yaourt à boire Banane et Biscuits	Goûter Jus de fruit Fruit et Cake	Goûter Lait nature Fruit et Gâteaux moelleux
lundi 29	**mardi 30**	**mercredi 31**	**jeudi 1**	**vendredi 2**
Lundi de Pentecôte	Menu végétarien Concombre Tagliatelles à la Bolognaise végétarienne Vache qui rit Pomme Pain tradition	Emincé de veau aux champignons Haricots verts Tomme blanche Eclair au chocolat Pain tradition	Menu végétarien Melon Quiche chèvre tomate et Salade verte Emmental Fromage blanc aux fruits Pain tradition	Salade de pâtes à la mimolette Filet de hoki pané Poêlée méridionale Fraises Pain tradition
Goûter	Goûter Lait aromatisé Fruit et Biscuits	Goûter Compote gourde Pain et Confiture	Goûter Jus de fruit Kiwi et Croissant	Goûter Lait nature Fruit et Pain d'épices

Agriculture Biologique — Label Rouge — Issu de la pêche durable — Aide EU à destination des écoles - produit laitier

Produit en Ile de France — Appellation d'Origine Protégée — Aide EU à destination des écoles - fruit

Bœuf, veau, volaille et porc : nés, élevés et abattus en France.

Agneau : né, élevé et abattu en UE

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 européennes 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.

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