

Menus Centre de Loisirs du 23 octobre au 3 novembre 2023

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
<p style="text-align: center; color: green;">Menu végétarien</p> <p style="text-align: center;">Carottes rapées</p> <p style="text-align: center;">Chili végétarien et Riz</p> <p style="text-align: center;">Babybel</p> <p style="text-align: center;">Salade de fruits aux sirop</p> <p style="text-align: center;">Pain tradition</p> <p style="text-align: center;">Goûter Yaourt à boire Pain et Confiture</p>	<p style="text-align: center;">Tajine d'agneau</p> <p style="text-align: center;">Semoule aux petits légumes</p> <p style="text-align: center;">Yaourt nature</p> <p style="text-align: center;">Poire</p> <p style="text-align: center;">Pain tradition</p> <p style="text-align: center;">Goûter Compote gourde Fruit et Cake nature</p>	<p style="text-align: center;">Emincé de volaille forestière</p> <p style="text-align: center;">Purée de carotte</p> <p style="text-align: center;">Croc lait</p> <p style="text-align: center;">Crème dessert chocolat</p> <p style="text-align: center;">Pain tradition</p> <p style="text-align: center;">Goûter Lait aromatisé Fruit et Gâteau moelleux</p>	<p style="text-align: center; color: green;">Menu végétarien</p> <p style="text-align: center;">Œuf dur mayonnaise</p> <p style="text-align: center;">Lasagnes de légumes au pesto</p> <p style="text-align: center;">Comté</p> <p style="text-align: center;">Orange</p> <p style="text-align: center;">Pain tradition</p> <p style="text-align: center;">Goûter Jus de fruit Fruit et Biscuits</p>	<p style="text-align: center;">Colin à la provençale</p> <p style="text-align: center;">Gratin de chou fleur</p> <p style="text-align: center;">Mimolette</p> <p style="text-align: center;">Tarte aux pommes</p> <p style="text-align: center;">Pain tradition</p> <p style="text-align: center;">Goûter Lait Fruit et Croissant</p>
<p style="text-align: center; color: green;">lundi 30</p> <p style="text-align: center; color: green;">Menu végétarien</p> <p style="text-align: center;">Betteraves</p> <p style="text-align: center;">Croc fromage / Petit pois carottes</p> <p style="text-align: center;">Yaourt aromatisé</p> <p style="text-align: center;">Compote fraise</p> <p style="text-align: center;">Pain tradition</p> <p style="text-align: center;">Goûter Yaourt à boire Fruit et Biscuits</p>	<p style="text-align: center; color: green;">mardi 31</p> <p style="text-align: center;">Steak haché au jus</p> <p style="text-align: center;">Farfalles</p> <p style="text-align: center;">Carré fondu</p> <p style="text-align: center;">Pomme</p> <p style="text-align: center;">Pain tradition</p> <p style="text-align: center;">Goûter Compote gourde Fruit et Pain au chocolat</p>	<p style="text-align: center; color: green;">mercredi 01</p> <p style="text-align: center; color: green;">Férial</p> <p style="text-align: center;">Goûter</p>	<p style="text-align: center; color: green;">jeudi 02</p> <p style="text-align: center; color: green;">Menu végétarien</p> <p style="text-align: center;">Tomates en salade</p> <p style="text-align: center;">Parmentier de Lentilles</p> <p style="text-align: center;">Camembert</p> <p style="text-align: center;">Crème dessert vanille</p> <p style="text-align: center;">Pain tradition</p> <p style="text-align: center;">Goûter Lait aromatisé Fruit et Madeleines</p>	<p style="text-align: center; color: green;">vendredi 03</p> <p style="text-align: center;">Nuggets de poisson</p> <p style="text-align: center;">Blé et Ratatouille</p> <p style="text-align: center;">Kiri</p> <p style="text-align: center;">Banane</p> <p style="text-align: center;">Pain tradition</p> <p style="text-align: center;">Goûter Jus de fruit Pain et Chocolat</p>

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

Elaboré par nos chefs dans nos cuisines de production

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