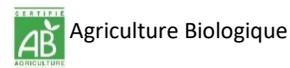


Menus Centre de Loisirs du 12 au 23 février 2024

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Menu végétarien			Menu végétarien	
 Betterave	 Emincé de bœuf au jus	 Escalope de poulet à la crème	 Couscous de légumes 	 Filet de lieu
Raviolis aux légumes	 Poelée de carottes	Riz nature	 Semoule	Purée de pomme de terre
Edam	Emmental	Saint Paulin	 Saint Nectaire	Gouda
 Poire	 Crème dessert chocolat	 Orange	 Banane	 Compote de Fruits
 Pain tradition 	 Pain tradition 	 Pain tradition 	 Pain tradition 	 Pain tradition 
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Yaourt à boire	Compote gourde	Lait aromatisé	Jus de fruit	Lait
Pain et confiture	Fruit et Barre bretonne	Fruit et Brioche	Fruit et Baguette viennoise nature	Fruit et Croissant

lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
Menu végétarien		Menu végétarien		
 Omelette	Emincé de Dinde	 Bolognaise de légumes 	 Carottes rapées	 Filet de colin pané
 Petits pois/carottes	Purée de potiron	Spaghettis	 Sauté de Veau	Riz aux petits légumes
Mimolette	 Fromage blanc et confiture	Comté 	 Haricots verts	 Brie 
Tarte aux pommes	Clémentines	 Compote de pomme	 Cantal	 Banane
 Pain tradition 	 Pain tradition 	 Pain tradition 	 Pain tradition 	 Pain tradition 
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Yaourt à boire	Lait	Compote gourde	Lait aromatisé	Jus de fruit
Fruit et Baguette viennoise chocolat	Fruit et Pain au chocolat	Fruit et Croissant	Fruit et Barre bretonne	Pain et Chocolat



Agriculture Biologique



Produit en
Ile de France



Label Rouge

Appellation
d'Origine Protégée



Issu de la pêche durable



laboré par nos chefs dans
os cuisines de production



Aide EU à destination des écoles - produit laitier



Aide EU à destination des écoles - fruit

Bœuf, veau, volaille et porc : nés, élevés et abbatés 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 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.

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