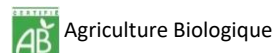


# Menus du 25 mars au 05 avril 2024

Menus élaborés avec les enfants de l'école Chernoviz: Anastasia (CM1), Olessia (CM2), Daniel (CM2), Ary (CM1)

lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
<b>Menu végétarien</b>		<b>Menu végétarien</b>		
Penne Sauce napolitaine aux légumes Fromage fondu Compote de pomme Pain tradition	Velouté de potiron Emincé de bœuf Blé Brie Pain tradition	Avocat Cappelletti au fromage sauce tomate Cantal Orange Pain tradition	Saucisses de volaille Lentilles aux carottes Yaourt nature Pomme Pain tradition	Fish burger (maison) Potatoes Crème dessert vanille Orange
Goûter Lait Madeleine et Pomme	Goûter Compote gourde Pain et Miel	Goûter Lait aromatisé Barre bretonne et Banane	Goûter Jus de fruit Barre céréales et Orange	Goûter Yaourt à boire Cake et Banane

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
Férié	<b>Menu végétarien</b>		<b>Menu de Pâques</b>	
	Betterave Raviolis aux légumes Tomme blanche Compote pomme/abricot Pain tradition	Velouté de légumes Sauté de dinde aux champignons Riz Croc lait Pain tradition	Sauté d'agneau au jus Gratin de pomme de terre et choux fleurs Yaourt fraise Eclair au chocolat Pain tradition	Dos de cabillaud Haricots verts au beurre Babybel Pomme Pain tradition
Goûter	Goûter Compote gourde Barre céréales et Pomme	Goûter Lait nature Barre bretonne et Orange	Goûter Yaourt à boire Pain et Barre de chocolat	Goûter Lait aromatisé Croissant et Banane



Agriculture Biologique



Produit en Ile de France



Label Rouge

Appellation d'Origine Protégée



Issu de la pêche durable



Elaboré par nos chefs dans nos 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 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 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