



Menus du 02 au 13 décembre 2024

Menus élaborés avec les enfants de l'école Gros Yakin, Elie, Ivan et Charlotte



Issu de la pêche durable

Aide EU à destination des écoles - produit laitier

Aide EU à destination des écoles - fruit

Lundi 02/12

VÉGÉTARIEN

Chou rouge vinaigrette

Lasagnes ricotta épinards

Mousse au chocolat

Orange

Pain tradition

Mardi 03/12

Sauté de poulet à la moutarde

Boulogour et Poêlée méridionale

Bûchette de chèvre

Banane

Pain tradition

Mercredi 04/12

VÉGÉTARIEN

Velouté de carottes

Omelette Pomme de terre vapeur et Ratatouille

Yaourt aux fruits

Pain tradition

Jeudi 05/12

Endives

Emincé de veau aux champignons

Coquillettes

Yaourt nature

Pain tradition

Vendredi 06/12

Carottes râpées

Colin meunière

Courgettes et Riz

Petits suisses aromatisés

Pain tradition

GOÛTER

BAGUETTE ET FROMAGE
JUS DE FRUIT

GOÛTER

BAGUETTE ET CONFITURE
LAIT AROMATISÉ

GOÛTER

BAGUETTE ET CHOCOLAT
YAOURT À BOIRE, COMPOTE

GOÛTER

GAUFRETTES
YAOURT À BOIRE, FRUIT

GOÛTER

PAIN AU LAIT
LAIT AROMATISÉ, FRUIT

Lundi 09/12

Sauté de dinde au curry

Tortis et Petits pois

Coulommiers

Banane

Pain tradition

Mardi 10/12

VÉGÉTARIEN

Boulettes végétales et légumes couscous

Semoule

Saint-Paulin

Compote de fruits

Pain tradition

Mercredi 11/12

Potage poireaux et pomme de terre

Rôti de bœuf au jus

Carottes et Riz

Crème dessert vanille

Pain tradition

Jeudi 12/12

VÉGÉTARIEN

Salade verte

Pizza margarita

Petits suisses natures

Clémentine

Pain tradition

Vendredi 13/12

Filet de saumon

Purée de Pomme de terre et Brocolis

Yaourt nature

Pomme

Pain tradition

GOÛTER

BAGUETTE ET FROMAGE FONDU
JUS DE FRUIT

GOÛTER

BAGUETTE VIENNOISE
LAIT AROMATISÉ, FRUIT

GOÛTER

BAGUETTE ET MIEL
YAOURT À BOIRE, FRUIT

GOÛTER

BAGUETTE ET PÂTE À TARTINER
LAIT NATURE, COMPOTE

GOÛTER

MOELLEUX AU CHOCOLAT
YAOURT À BOIRE, 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.

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

Tél. : 01 45 04 31 61 - email : caissedeseco16@cde16.fr

Menu en ligne sur www.caissedeseco16.org