



Menus du 3 au 14 février 2025

Menus élaborés avec les enfants des écoles :
Decamps : Elyes, Oscar, Adhan, Joseph
Belles-Feuilles : Emir, Evan, Albane, Carolina



Issu de la pêche durable

Aide EU à destination des écoles - produit laitier

Aide EU à destination des écoles - fruit

Lundi 03/02

VÉGÉTARIEN

Betteraves

Chili sin carne

Riz

Fromage blanc et Confiture

Pain tradition

Mardi 04/02

Cuisse de poulet rôti

Purée de patate douce

Bûchette de chèvre

Crêpe sucrée

Pain tradition

Mercredi 05/02

VÉGÉTARIEN

Velouté de carottes

Omelette au fromage

Pomme de terre vapeur et ratatouille

Kiwi

Pain tradition

Jeudi 06/02

Sauté de veau à la provençale

Coquillettes Haricots verts

Camembert

Salade de mangue

Pain tradition

Vendredi 07/02

Saumon rôti

Pommes de terre rissolées

Epinards à la crème

Crème dessert chocolat

Orange

Pain tradition

GOÛTER

BAGUETTE ET FROMAGE

JUS DE FRUIT

GOÛTER

PAIN AU CHOCOLAT

YAOURT À BOIRE, FRUIT

GOÛTER

VIENNOISE AU CHOCOLAT

LAIT AROMATISÉ, FRUIT

GOÛTER

BAGUETTE ET CONFITURE

LAIT AROMATISÉ

GOÛTER

BAGUETTE ET CHOCOLAT

COMPOTE

Lundi 10/02

Endives et mimolette

Saucisse de volaille ou Saucisse végétale

Lentilles et carottes

Compote de pomme

Pain tradition

Mardi 11/02

VÉGÉTARIEN

Maïs en salade

Pizza aux 3 fromages

Petit suisse nature

Clémentine

Pain tradition

Mercredi 12/02

Carottes râpées

Tajine de veau

Semoule et légumes tajine

Flan vanille nappé caramel

Pain tradition

Jeudi 13/02

VÉGÉTARIEN

Velouté de tomates et basilic

Tarte aux fromages

Haricots verts

Banane

Pain tradition

Vendredi 14/02

Salade verte et dés d'emmental

Colin pané

Purée de pomme de terre

Crème dessert vanille

Pain tradition

GOÛTER

BAGUETTE ET CONFITURE

YAOURT A BOIRE

GOÛTER

BAGUETTE VIENNOISE

LAIT AROMATISÉ, FRUIT

GOÛTER

BAGUETTE ET MIEL

LAIT NATURE ET COMPOTE

GOÛTER

BAGUETTE ET FROMAGE

JUS DE FRUIT

GOÛTER

CROISSANT

LAIT NATURE, 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.

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 : caissedesecoles16@cde16.fr

Menu en ligne sur www.caissedesecoles16.org