



Menus du 03 au 14 mars 2025

Menus élaborés avec les enfants de l'école
 Parc des Princes élémentaire :
 Nassim, Liv, Elisabeth, Zara, Hedva, Shamie



Issu de la pêche durable

Aide EU à destination des écoles - produit laitier

Aide EU à destination des écoles - fruit

Lundi 03/03
VÉGÉTARIEN

- Betteraves et Maïs
- Raviolis aux légumes gratinés
- Babybel
- Compote pomme fraise
- Pain tradition

Mardi 04/03
Mardi Gras

- Hachis parmentier ou Lentilles cuisinées et purée de pomme de terre
- Salade verte
- Gouda
- Beignet au chocolat
- Pain tradition

Mercredi 05/03
VÉGÉTARIEN

- Velouté de tomate basilic
- Tarte aux fromages
- Haricots verts
- Kiwi
- Pain tradition

Jeudi 06/03

- Carottes râpées
- Couscous d'agneau ou Couscous végétarien
- Semoule et Légumes couscous
- Fromage blanc et miel
- Pain tradition

Vendredi 07/03

- Lieu sauce au beurre
- Purée de potiron et de pomme de terre
- Fromage de chèvre
- Banane
- Pain tradition

GOÛTER
 BAGUETTE ET CONFITURE
 LAIT AROMATISÉ

GOÛTER
 BAGUETTE ET PATE A TARTINER
 LAIT NATURE

GOÛTER
 BAGUETTE VIENNOISE
 YAOURT A BOIRE, FRUIT

GOÛTER
 BAGUETTE ET FROMAGE
 JUS DE FRUIT

GOÛTER
 CROISSANT
 LAIT AROMATISÉ, FRUIT

Lundi 10/03

- Escalope viennoise ou Crousti fromage
- Petits pois
- Yaourt nature
- Pomme
- Pain tradition

Mardi 11/03
VÉGÉTARIEN

- Velouté de carottes
- Lasagnes aux légumes du sud
- Petit suisse aromatisé
- Orange
- Pain tradition

Mercredi 12/03

- Maïs en salade
- Blanquette de veau
- Carottes et Riz
- Yaourt aux fruits
- Pain tradition

Jeudi 13/03
VÉGÉTARIEN

- Pamplermousse
- Tortilla et poêlée de légumes
- Fromage fondu
- Compote pomme pêche
- Pain tradition

Vendredi 14/03

- Saumon Sauce crème ciboulette
- Haricots verts et Pommes de terre
- Comté
- Poire
- Pain tradition

GOÛTER
 BAGUETTE ET MIEL
 YAOURT A BOIRE

GOÛTER
 BAGUETTE ET FROMAGE FONDU
 JUS DE FRUIT

GOÛTER
 PAIN AU LAIT
 YAOURT A BOIRE, COMPOTE

GOÛTER
 BAGUETTE ET CONFITURE
 LAIT AROMATISÉ

GOÛTER
 PAIN AU CHOCOLAT
 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 : caissedesecoales16@cde16.fr

Menu en ligne sur www.caissedesecoales16.org