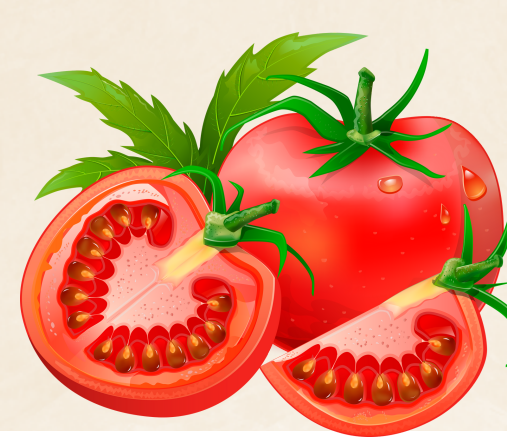




Menus du 10 au 20 Juin

Menus élaborés avec les élèves de l'école Paul Valéry :
Marcus, Livia, Sleydge, Lyle, Anaïs



Agriculture
Biologique



Issu de la pêche
durable



Label Rouge



Aide EU à
destination des
écoles - produit
laitier



Appellation
d'Origine
Protégée



Produit en
Ile de France

Lundi 09/06

Férié

Mardi 10/06

Salade de thon
Tomate et maïs

Jambon
ou jambon de dinde

Purée de pommes de terre

Yaourt à boire

Pain tradition

Mercredi 11/06

VÉGÉTARIEN

Melon

Tarte fine aux courgettes
tomates et feta

Fromage fondu

Mousse au chocolat

Pain tradition

Jeudi 12/06

Tomates mozzarella

Sauté de bœuf au jus
ou Tortilla

Fusilli

Pomme

Pain tradition

Vendredi 13/06

Saumon rôti
à l'huile d'olive

Riz
et Epinards à la crème

Gouda

Nectarine

Pain tradition

GOÛTER



BAGUETTE ET FROMAGE
JUS DE FRUIT



GOÛTER



BAGUETTE VIENNOISE CHOCOLAT
YAOURT À BOIRE, COMPOTE



GOÛTER



BAGUETTE ET PÂTE À TARTINER
LAIT NATURE

GOÛTER



MINI QUATRE QUART
YAOURT À BOIRE

Lundi 16/06

VÉGÉTARIEN

Boulettes végétariennes

Poêlée méridionale

Yaourt nature

Pastèque

Pain tradition

Mardi 17/06

MENU MÉDITERRANÉEN

Salade de pois chiches

Tajine de poulet aux olives

Pommes de terre
et Carottes sautées

Fromage blanc
et miel

Pain tradition

Mercredi 18/06

Rôti de veau au jus

Riz
et Haricots verts

Saint-Paulin

Nectarine

Pain tradition

Jeudi 19/06

VÉGÉTARIEN

Carottes râpées

Bolognaise végétarienne
Pennes

Carré de l'est

Banane

Pain tradition

Vendredi 20/06

Concombres

Colin sauce au beurre

Gratin dauphinois

Yaourt aromatisé

Pain tradition

GOÛTER



BAGUETTE ET CONFITURE
LAIT AROMATISÉ

GOÛTER



MADELEINE AUX PEPITES
YAOURT À BOIRE

GOÛTER



BAGUETTE VIENNOISE
LAIT AROMATISÉ ET COMPOTE

GOÛTER



BAGUETTE ET CHOCOLAT
JUS DE FRUIT

GOÛTER



BAGUETTE ET FROMAGE
BANANE

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 : caissedeseco16@cde16.fr

Menu en ligne sur www.caissedeseco16.org