

# CAISSE DES ÉCOLES



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 : caissedesecoless16@cde16.fr  
Menu en ligne sur [www.caissedesecoless16.org](http://www.caissedesecoless16.org)

## Menus du 15 au 19 décembre

Menus élaborés avec les élèves de l'école Longchamp  
Dan (CP), Lucie (CE1), Audren (CE2), Serefing (CM1), Elisa (CM2)

### Lundi 15/12

VÉGÉTARIEN

Velouté de carottes

Tarte aux fromages

Yaourt à la fraise

Cocktail de fruits exotiques

Pain tradition

GOÛTER  
MOELLEUX AU CHOCOLAT  
LAIT NATURE

### Mardi 16/12

Sauté de veau aux olives  
Lentilles cuisinées

Riz et carottes

Tomme blanche

Kiwis

Pain tradition

GOÛTER  
BAGUETTE ET FROMAGE  
JUS DE FRUIT

### Mercredi 17/12

VÉGÉTARIEN

Salade verte, croûtons  
Dés d'emmental

Boulettes végétariennes

Semoule et ratatouille

Yaourt nature

Pain tradition

GOÛTER  
BARRE DE CÉRÉALES  
LAIT AROMATISÉ, COMPOTE

### Jeudi 18/12

Menu de Noël

Poulet rôti,  
Sauce aux marrons

Pommes Duchesses

Comté

Sapin de Noël

Clémentine  
Père Noël en chocolat

Pain tradition

GOÛTER  
VIENNOISE AUX PÉPITES  
LAIT AROMATISÉ

### Vendredi 19/12

Betteraves

Dés de saumon  
à la crème

Penne et épinards

Fromage blanc  
Crème de marron

Pain tradition

GOÛTER  
MADELEINES AUX PÉPITES  
YAOURT À BOIRE

