



# CAISSE DES ÉCOLES



Agriculture Biologique



Issu de la pêche durable



Label Rouge



Aide EU à destination des écoles - fruits et légumes



Appellation d'Origine Protégée



Aide EU à destination des écoles - produit laitier



Produit en Ile de France



## MENUS DU 09 AU 20 MARS

Menus élaborés avec les élèves de l'école Michel Ange  
Amir (CP), Itsuki (CE1), Abigail (CE2), Sacha (CM1), Gaspard (CM2)



Lundi 09/03	Mardi 10/03	Mercredi 11/03	Jeudi 12/03	Vendredi 13/03
<b>VÉGÉTARIEN</b>		<b>VÉGÉTARIEN</b>		
Maïs	Couscous de veau ou Couscous végétarien	Velouté de tomates	Salade verte et croûtons	Colin pané
Raviolis végétariens gratinés Sauce tomate	Semoule Légumes couscous	Gratin de chou-fleur à la sauce fromagère et coquillettes	Sauté de poulet à la crème ou Omelette	Pommes de terre sautées et Haricots verts
Babybel	Carré de l'Est	Yaourt aromatisé pêche	Petits pois	Cantal
Compote pomme fraise	Orange	Pomme	Fromage blanc et miel	Ananas
Pain tradition	Pain tradition	Pain tradition	Pain tradition	Pain tradition
GOÛTER BARRE DE CÉRÉALES LAIT NATURE	GOÛTER BAGUETTE ET FROMAGE JUS DE FRUIT	GOÛTER VIENNOISE ET CHOCOLAT YAOURT À BOIRE, COMPOTE	GOÛTER BAGUETTE ET CONFITURE LAIT AROMATISÉ	GOÛTER BARRE BRETONNE YAOURT À BOIRE
Lundi 16/03	Mardi 17/03	Mercredi 18/03	Jeudi 19/03	Vendredi 20/03
<b>VÉGÉTARIEN</b>		<b>VÉGÉTARIEN</b>		<b>MENU D'INSPIRATION JAPONAISE</b>
Crousti fromage	Carottes râpées	Potage Poireaux pommes de terre	Boeuf bourguignon (sans alcool) ou Curry de pois chiches	Salade de chou blanc
Purée de potiron	Saucisses de volaille ou Saucisses végétariennes	Tarte aux fromages	Pommes de terre et Carottes	Saumon laqué au miel
Croc'lait	Riz et lentilles cuisinés	Petit suisse aux fruits	Mimolette	Riz et Brocolis sautés
Kiwi	Fromage blanc et confiture de fraise	Banane	Pomme	Cheesecake Coulis de fruits exotiques
Pain tradition	Pain tradition	Pain tradition	Pain tradition	Pain tradition
GOÛTER MOELLEUX AU CHOCOLAT YAOURT À BOIRE	GOÛTER MADELEINES AUX PÉPITES LAIT NATURE	GOÛTER BRIOCHE TRANCHÉE ET CONFITURE YAOURT À BOIRE	GOÛTER MINI QUATRE-QUART LAIT AROMATISÉ	GOÛTER BAGUETTE ET FROMAGE COMPOTE

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](http://www.caissedeseco16.org)