



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

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

MENUS DU 15 AU 26 JUIN

Menus élaborés par des élèves de l'école La Fontaine Gaston CM1, Léonard CM2, Defné CM2, Noa CM1, Marien CM1, Paul CM2.



Lundi 15/06	Mardi 16/06	Mercredi 17/06	Jeudi 18/06	Vendredi 19/06
<p>MENU AMÉRIQUE DU NORD</p> <p> HOT DOG de volaille ou végétarien</p> <p> Salade verte et maïs</p> <p> Cheddar</p> <p> Donut</p> <p> Pain tradition</p>	<p>VÉGÉTARIEN</p> <p> Carottes râpées</p> <p> Tarte aux courgettes et feta</p> <p> Petit suisse</p> <p> Melon</p> <p> Pain tradition</p>	<p>Sauté de veau Marengo ou Boulettes végétariennes</p> <p>Riz basmati et Carottes</p> <p>Mimolette</p> <p>Banane</p> <p>Pain tradition</p>	<p>VÉGÉTARIEN</p> <p>Salade de concombres et maïs</p> <p>Bolognaise végétarienne</p> <p>Pâtes penne</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p> <p>Pain tradition</p>	<p>Sardines et beurre</p> <p>Salade de pomme de terre</p> <p>Babybel</p> <p>Abricots</p> <p>Pain tradition</p>
<p>GOÛTER</p> <p> BAGUETTE ET FROMAGE</p> <p> JUS DE FRUIT</p>	<p>GOÛTER</p> <p> VIENNOISE AUX PÉPITES</p> <p> LAIT VANILLE</p>	<p>GOÛTER</p> <p> MOELLEUX AU CHOCOLAT</p> <p> YAOURT À BOIRE, COMPOTE</p>	<p>GOÛTER</p> <p> BAGUETTE ET MIEL</p> <p> LAIT CHOCOLAT</p>	<p>GOÛTER</p> <p> MADELEINE AUX PÉPITES</p> <p> YAOURT À BOIRE</p>
Lundi 22/06	Mardi 23/06	Mercredi 24/06	Jeudi 25/06	Vendredi 26/06
<p>VÉGÉTARIEN</p> <p>Tajine de légumes</p> <p>Semoule</p> <p>Camembert</p> <p>Nectarine</p> <p>Pain tradition</p>	<p>Jambon de dinde ou Œuf dur</p> <p>Salade de pâtes</p> <p>Fromage frais ail et fines herbes</p> <p>Abricots</p> <p>Pain tradition</p>	<p>VÉGÉTARIEN</p> <p>Salade de tomates et mozzarella</p> <p>Pané croustillant au fromage</p> <p>Petits pois</p> <p>Tarte aux framboises</p> <p>Pain tradition</p>	<p>MENU GREEK</p> <p>Salade grecque</p> <p>Moussaka de bœuf ou Moussaka végétarienne</p> <p>Bulgour</p> <p>Yaourt grec</p> <p>Pain tradition</p>	<p>Lieu à la provençale</p> <p>Riz et Ratatouille</p> <p>Tomme grise</p> <p>Fraises</p> <p>Pain tradition</p>
<p>GOÛTER</p> <p> MINI QUATRE-QUART</p> <p> LAIT AROMATISÉ</p>	<p>GOÛTER</p> <p> BARRE DE CÉRÉALES</p> <p> YAOURT À BOIRE</p>	<p>GOÛTER</p> <p> BARRE BRETONNE</p> <p> YAOURT À BOIRE, FRUIT</p>	<p>GOÛTER</p> <p> VIENNOISE AUX PÉPITES</p> <p> LAIT AROMATISÉ</p>	<p>GOÛTER</p> <p> BAGUETTE ET FROMAGE</p> <p> JUS DE FRUIT</p>