

Boeuf, 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 farines 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 : caissedesecoiles16@cde16.fr
Menu en ligne sur www.caissedesecoiles16.org

Menus du 12 au 16 octobre

Menus élaborés par les élèves de l'école Gros



Lundi 12/10

VÉGÉTARIEN



Œuf dur mayonnaise



Risotto crémeux de quinoa aux courgettes
Par Tiana NOYER et Natacha DEROUETTE



Mimolette

Raisin blanc

Pain tradition

Mardi 13/10

Salade verte



Cuisse de poulet tandoori
Par Salwa ISSA

Pommes de terre rôties

Fromage blanc et miel

Pain tradition

Mercredi 14/10

Salade de légumes "façon achards"
par Marie-Aimée QUITTARAC



Saucisses de volaille ou saucisses végétariennes "Façon rougail"



Riz basmati

Yaourt à la vanille

Pain tradition

Jeudi 15/10

Tajine de veau aux pruneaux
par Shéhérazade SAYAGH



Semoule et Carottes



Babybel

Salade de fruits exotiques
Sirop miel citron
Par Mariame LABELLE



Pain tradition

Vendredi 16/10

Velouté de légumes



Quiche au saumon
Par Salima OUDJANI



Rondelé

Crumble aux pommes et crème fraîche
Par Karine MENARD



Pain tradition

GOÛTER

BARRE DE CÉRÉALES
YAOURT À BOIRE

GOÛTER

BAGUETTE ET CONFITURE
LAIT AROMATISÉ

GOÛTER

BRIOCHE TRANCHÉE
YAOURT À BOIRE, FRUIT

GOÛTER

BAGUETTE VIENNOISE AUX PÉPITES
LAIT NATURE

GOÛTER

MADELEINE AUX PÉPITES
YAOURT À BOIRE

