

Menu



Caisse des Écoles
DU 17^e ARRONDISSEMENT
DE PARIS



Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction de la disponibilité des produits.

La liste des allergènes présents dans les menus est disponible sur demande à la Caisse des écoles. En raison des plannings de production des cuisines, des contaminations croisées entre allergènes sont possibles. Aussi du beurre (allergène lait) est ajouté aux légumes et féculents naturels.

Viande de bœuf : Origine France
Viande de veau : Origine France



Retrouvez les menus et plus d'infos sur www.cde17.fr

Lundi 9 Octobre
Potage poireaux pommes de terre
Gratin de choux fleurs bio aux lardons de volaille
Fromage blanc bio miel et spéculoos – Pain bio
Raisin noir
Goûter : Céréales, lait bio

Lundi 16 Octobre
Pamplemousse bio
Ravioli végétal bio
Fromage à tartiner
Poire – Pain bio
Goûter : Quatre quart, lait bio, pomme bio

Lundi 23 Octobre
Soupe de légumes
Escalope de volaille sauce provençale – Coquillettes bio
Liégeois au chocolat
Goûter : Pain, confiture, lait chocolat

Lundi 30 Octobre
Salade de blé bio
Cabillaud sauce à l'oseille
Jardinière de légumes
Fromage frais bio – Pain bio
Banane bio
Goûter : Galette bretonne bio, lait, pomme

Mardi 10 Octobre
Champignons à la crème
Colin sauce beurre aneth
Purée de potiron
Chèvre – Pain bio
Pain d'épices bio
Goûter : Pain, chocolat bio, poire bio

Mardi 17 Octobre
Salade parmentière
Sauté de porc BBC à l'ancienne ou Poitrine de dinde
Salsifis
Fromage frais bio
Goûter : Pain bio, confiture de framboise, crème à la vanille

Mardi 24 Octobre
Tomates bio vinaigrette
Brandade parmentière
Fromage de chèvre à tartiner
Compote de poire bio
Pain céréales bio
Goûter : Baguette, chocolat, jus d'orange bio

Mardi 31 Octobre
Tajine d'agneau
Semoule bio
Comté bio – Pain céréales bio
Compote de pomme bio
Goûter : Pain bio, confiture, jus de raisins

Mercredi 11 Octobre
Quiche lorraine
Salade verte aux noix bio
Yaourt nature bio
Salade de fruits d'automne
Goûter : Pain bio, confiture de fraises, jus d'orange bio

Mercredi 18 Octobre
Crème de courgettes
Dos de cabillaud sauce aurore
Haricots verts bio
Fromage à tartiner – Pain céréales bio – Apple pie
Goûter : Pain, chocolat à tartiner, jus de pomme bio

Mercredi 25 Octobre
Taboulé bio
Sauté de bœuf à l'orientale
Haricots beurre
Brie – Pain bio
Pomme bio
Goûter : Viennoise, compote pomme banane

Mercredi 1^{er} Novembre

F E R I E

Jeudi 12 Octobre
Salade de lentilles vinaigrette
Escalope de veau sauce aux marrons – Carottes bio
Comté – Pain céréales bio
Pomme
Goûter : Chausson aux pommes, lait bio

Jeudi 19 Octobre
Omelette bio oignons et pommes de terre
Carottes bio à la crème
Camembert bio
Banane bio
Goûter : Viennoise, mosaïque de fruits

Jeudi 26 Octobre
Salade de haricots rouges et maïs
Filet de lieu beurre citron
Ratatouille bio
Yaourt aux fruits bio
Raisin blanc bio
Goûter : Croissant, Lait bio

Jeudi 2 Novembre
Betteraves vinaigrette
Gratin de pommes de terre au bœuf et épinards
Fromage à tartiner
Poire bio
Goûter : Viennoise, Compote de pomme

Vendredi 13 Octobre
Endives aux pommes et au bleu
Escalope de poulet sauce forestière – Petits pois
Tarte aux fruits
Goûter : Viennoise, Compote de pomme bio

Vendredi 20 Octobre
Salade de blé bio
Sauté de veau marenco
Brocolis bio
Tome grise – Pain bio
Poire à la crème anglaise
Goûter : Pain au chocolat, lait bio

Vendredi 27 Octobre
Steak haché au jus
Purée de céleri
Gouda – Pain bio
Moelleux chocolat
Goûter : Biscuit fourré fraise, lait bio, banane bio

Vendredi 3 Novembre
Endives aux pommes et noix bio
Spaghetti bio carbonara
Carré de l'est – Pain bio
Clémentines bio
Goûter : Brioche, lait bio