

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 26 Février
Tomates mozzarella
Cuisse de poulet au jus
Brocolis bio
Riz au lait
Baguette
Goûter : Baguette viennoise, jus de raisins

Lundi 5 Mars
Macédoine vinaigrette
Ravioli bio végétarien
Fromage à tartiner
Pain céréales bio
Compote pomme banane bio
Goûter : Pain au chocolat, lait

Lundi 12 Mars
Potage Parisien poireaux PDT
Filet de colin MSC sce citron
Carottes bio
Flan chocolat
Pain bio
Goûter : Brioche, jus de raisins

Lundi 19 Mars
Soupe corail bio
Gratin de chou-fleur bio aux lardons de volaille
Pyrénées – Pain bio
Orange bio
Goûter : chausson aux pommes, lait bio

Mardi 27 Février
Taboulé bio
Sauté de bœuf stroganoff
Salsifis
Petits suisses sucré
Clémentines bio, Baguette
Goûter : Pain de campagne, chocolat, compote pomme banane

Mardi 6 Mars
Céleri rémoulade
Dos de colin MSC sce crème citron / Riz bio
Tomme blanche – Baguette
Orange bio
Goûter : Roulé framboise, banane, lait bio

Mardi 13 Mars
Omelette BIO oignons/Pdt
Jardinière de légumes
Gouda – Pain bio
Poire
Goûter : Baguette, fromage à tartiner, jus d'orange bio

Mardi 20 Mars
Salade de champignons
Dos de cabillaud MSC beurre ciboulette - Gratin dauphinois
Pain bio
Fromage blanc bio et confiture
Goûter : Biscuit chocolat, lait bio, banane bio

Mercredi 28 Février
Soupe d'épinards au boursin
Dos de cabillaud MSC sce aurore
Pommes de terre vapeur
Fromage frais
Kiwi bio, Pain BIO
Goûter : Croissant, lait chocolat

Mercredi 7 Mars
Salade poséidon aux pâtes BIO
Emincé de veau sce forestière
Petits pois BIO
Yaourt aux fruits bio
Pain bio
Goûter : Pain, pâte à tartiner, lait

Mercredi 14 Mars
Salade de blé bio
Cordon bleu
Haricots beurre
Coulommiers
Banane bio
Goûter : Pain, chocolat, compote pomme bio

Mercredi 21 Mars
Sauté de bœuf BIO braisé
Brocolis bio
Fromage à tartiner
Flan pâtissier maison
Baguette
Goûter : Pain bio, chocolat, lait

Jeudi 1^{er} Mars
Sot L'y laisse sce moutarde
Polenta
Mimolette
Poire
Pain céréales bio
Goûter : Baguette, confiture d'abricot, lait nature bio

Jeudi 8 Mars
Saucisse de Toulouse BBC ou saucisse de volaille
Lentilles bio
Fromage à tartiner – Poire bio
Baguette
Goûter : Baguette viennoise, jus d'orange

Jeudi 15 Mars
Endives mimolette
Pennes bio au saumon
Yaourt bio
Pain céréales bio
Pêche au sirop
Goûter : Céréales riz soufflé, lait

Jeudi 22 Mars
Salade chrysalide bio
Rôti de porc BBC Label Rouge + ketchup ou rôti de dinde
Ratatouille bio
Camembert bio – pain céréales bio
Poire bio
Goûter : viennoise, jus pommes bio

Vendredi 2 Mars
Carottes râpées
Poêlée de farfalles aux légumes
Chèvre – pain bio
Compote de pommes bio
Pain BIO
Goûter : Petit beurre, lait, banane

Vendredi 9 Mars
Velouté de chou-fleur bio
Escalope de poulet au jus
Haricots verts Bio
Faisselle – Pain bio
Apple Pie maison
Goûter : Baguette, confiture de fraises, fruits au sirop

Vendredi 16 Mars
Salade coleslaw
Irish Stew
Cantal - Baguette
Kiwi bio
Goûter : Pain campagne, confiture de framboises, lait chocolat

Menu des CEI
Ecole
LAGACHE

Vendredi 23 Mars
Radis beurre
Steak haché BIO au jus
Coquille bio
Emmental - Baguette
Banane
Goûter : Pain de mie, confiture d'abricots, crème praliné