

Menu du mois d'octobre 2018



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. Le goûter est servi à tous les enfants en centre de loisirs, et aux enfants de maternelle les autres jours.

Viande de bœuf : Origine France

Viande de veau : Origine France



Label Rouge



Bleu Blanc Cœur

Approvisionnement local



Production maison



Agriculture BIO



lundi 1 octobre
Pain BIO
Salade de chou rouge
 Spaghetti bolognaise BIO
Emmental
Raisin
Goûter : Baguette, confiture abricots,
lait nature BIO

lundi 8 octobre
Pain Bio
Crème de courgettes
 Cappelletti BIO (tofu, épinards, chèvre)
Mimolette
Salade d'automne
(ananas, pomelo, pom, raisin secs)
Goûter : Céréales lait nature BIO

lundi 15 octobre
Pain BIO
Potage poireaux/ pomme de terre
Gratin de choux fleurs BIO à la volaille
Fromage à tartiner
Poire BIO
Goûter : mini quatre quart
lait nature BIO, pomme BIO

mardi 2 octobre
 Côte de porc BBC sauce dijonnaise
(poitrine de dinde fumée)
Purée de pomme de terre
Fromage frais BIO
 Pomme BIO/ Baguette
Goûter : Biscuit au chocolat,
lait nature BIO, banane BIO

mardi 9 octobre
Pain BIO
Champignons à la crème
Dos de Colin MSC sauce safranée
Purée de potiron
Fromage de chèvre / Pomme BIO
Goûter : pain de campagne,
chocolat BIO, Poire BIO

mardi 16 octobre
Baguette/ Coleslaw
 Emincé de porc BBC à l'ancienne
(Poitrine de dinde)
Lentilles BIO
 Fromage frais BIO
Goûter : pain BIO, confiture framboise
crème dessert vanille

mercredi 3 octobre
 Pain BIO céréales
Potage 5 légumes
Sauté de veau aux olives/ Riz BIO
Buche mi chèvre
Poire
Goûter : Brioche,
lait nature BIO

mercredi 10 octobre
Baguette
Betteraves vinaigrette
Quiche lorraine (volaille)
Salade verte frais
 Yaourt nature BIO/Raisins BIO
Goûter : pain BIO, confiture fraise,
Jus d'orange

mercredi 17 octobre
Pain céréales BIO
 Taboulé BIO
Dos de cabillaud surg MSC sauce oseille
 Haricots verts BIO
Fromage à tartiner nature/ Banane BIO
Goûter : pain de campagne, nutella
jus de pomme BIO

jeudi 4 octobre
Baguette
Salade haricot rouge et maïs
Filet de poulet au jus/ carottes BIO
Brie
Banane BIO
Goûter : Pain campagne, chocolat BIO,
compote pomme/poire BIO

jeudi 11 octobre
Pain aux céréales BIO
Salade de lentilles vinaigrette
Sauté de veau marengo
Carottes BIO
Fromage blanc BIO, miel et spéculoos
Goûter : Chausson aux pommes,
lait nature BIO



jeudi 18 octobre
Pain BIO d'IDF aux céréales
Crème de butternut à la noisette
Effiloché de volaille façon parmentier
Faisselle au coulis de marron
Tarte aux noix
Goûter : viennoise,
Mosaïque de fruits sirop

vendredi 5 octobre
Pain BIO
Pamplemousse
Filet de colin MSC sauce aurore
Brocoli BIO
Gâteau de semoule au caramel
Goûter : Viennoise,
Jus de pomme BIO

vendredi 12 octobre
Baguette
Endives aux pommes et au bleu
Escalope de poulet sauce forestière
Petits pois
Tarte normande
Goûter : Viennoise,
compote de pomme BIO

vendredi 19 octobre
Pain BIO
Sauté de bœuf à l'orientale
Céréales gourmandes BIO
Tomme grise
Poire et crème anglaise vermicelles
Goûter : Pain au chocolat
lait nature BIO