

Menu du mois décembre 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



lundi 3 décembre
 Pain BIO
 Carottes rapées et soja
 Saucisse de Toulouse BBC
 (Saucisse de volaille)
 Purée de pois cassés
 Petits suisses/Clémentines BIO
 Goûter : Céréales, lait

lundi 10 décembre
 Pain Bio
 Soupe 5 légumes
 Tartiflette (volaille)
 Faisselle
 Orange BIO
 Goûter : Baguette, confiture fraise,
 Crème dessert praliné

lundi 17 décembre
 Pain céréales BIO
 Salade parmentière
 Sauté d'agneau aux épices
 Courgettes BIO
 Fromage blanc BIO à la confiture
 Goûter : Baguette viennoise,
 compote pomme/poire

mardi 4 décembre
 Baguette artisanale
 Poulet rôti au jus
 Petits pois carottes BIO
 Gouda
 Marbré au chocolat
 Gouter : Pain de campagne, fromage
 à tartiner, compote pomme BIO

mardi 11 décembre
 Baguette artisanale
 Tomates vinaigrette
 Emincé de veau aux olives
 Brocolis BIO
 Gâteau de semoule maison
 Gouter : Biscuit roulé framboise,
 lait, banane BIO

mardi 18 décembre
 Baguette artisanale
 Soupe de petits pois
 Omelette BIO poivron paprika
 Salade verte
 Fromage à pâte molle
 Pomme BIO
 Gouter : Céréales, lait BIO

mercredi 5 décembre
 Pain BIO
 Salade piémontaise aux œufs BBC
 Rosbeef sauce charcutière
 Haricot verts BIO
 Fromage à tartiner/ Banane
 Gouter : Baguette, confiture
 framboise, lait

mercredi 12 décembre
 Pain céréales BIO
 Chou blanc à la chinoise
 Colin lieu MSC sauce curry
 Coquillettes BIO
 Fromage à tartiner au bleu
 Pomme
 Gouter : Croissant, jus de raisin

mercredi 19 décembre
 Pain BIO
 Salade surprise BIO
 Filet de cabillaud MSC sauce provençale
 Haricot beurre
 Yaourt nature BIO/Clémentines
 Gouter : pain aux raisins,
 jus de fruit

jeudi 6 décembre
 Baguette artisanale
 Potage potimarron BIO
 Dos de colin MSC sauce normande
 Boulgour BIO
 Flan vanille nappé caramel
 Gouter : Baguette viennoise,
 jus de pomme BIO

jeudi 13 décembre
 Baguette artisanale
 Céleri rémoulade
 Hachis parmentier BIO
 Mimolette
 Compote pomme/banane BIO
 Gouter : Baguette, chocolat,
 clémentines BIO

jeudi 20 décembre
 MENU de NOËL
 Gouter : pain de campagne,
 confiture abricot, lait

vendredi 7 décembre
 Pain céréales
 Endives au bleu
 Poelée de farfalles BIO aux légumes
 Camembert BIO
 Compote pomme/poire BIO
 Gouter : Brioche,
 Pomme

vendredi 14 décembre
 Pain BIO
 Salade de blé BIO
 Rôti de porc BBC au jus
 (Rôti de dinde)
 Jardinière de légumes
 Liegeois au chocolat
 Gouter : Viennoise, coupelle fruits

vendredi 21 décembre
 Pain BIO
 Cordon bleu
 Spaghetti BIO
 Fromage à tartiner
 Kiwi
 Gouter : Baguette, chocolat à tartiner,
 poire