

# Menu du mois janvier 2019



**Caisse des Écoles**  
DU 17<sup>e</sup> 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 7 janvier**

- Pain BIO
- Ravioli végétariens au tofu et basilic
- Crème à la vanille
- Compote pomme poire

Gouter : croissant  
lait BIO

**lundi 14 janvier**

- Baguette artisanale
- Salade de blé BIO
- Poulet rôti
- Petits pois à l'anglaise
- Yaourt aux fruits

Gouter : baguette, chocolat BIO

Compote pomme framboise

**lundi 21 janvier**

- Pain céréales BIO
- Salade de pâtes BIO
- Sauté de dinde au curry
- Courgettes BIO
- Crème vanille

Gouter : baguette, lait BIO

pâte à tartiner

**mardi 8 janvier**

- Pain aux céréales BIO
- Potage parisien (poireaux / PDT)
- Brochette de volaille au thym
- Ratatouille BIO
- Fromage - Poire BIO

Gouter : Pain de campagne  
pâte à tartiner, compote BIO

**mardi 15 janvier**

- Pain BIO
- Pomelo BIO
- Couscous BIO aux légumes
- Emmental
- Banane BIO

Gouter : viennoise  
clémentines BIO

**mardi 22 janvier**

- Pain BIO
- Soupe aux lentilles corail BIO
- Dos de colin MSC sauce safranée
- Haricots verts BIO
- Gouda - Banane BIO

Gouter : viennoise  
jus d'orange BIO

**mercredi 9 janvier**

- Pain BIO
- Chou rouge BIO vinaigrette
- Dos de cabillaud MSC sauce aurore
- Pommes de terre vapeur
- Mousse au chocolat

Gouter : Madeleine  
lait, pomme

**mercredi 16 janvier**

- Baguette artisanale
- Soupe aux 5 légumes
- Emincé de bœuf aux olives
- Chou - fleur BIO

Fromage à tartiner - Eclair chocolat

Gouter : pain de campagne  
confiture et lait

**mercredi 23 janvier**

- Pain BIO
- Carottes rapées
- Gigot d'agneau au jus
- Flageolets

Fromage à tartiner - salade de fruits

Gouter : pain de mie, lait  
confiture à la framboise

**jeudi 10 janvier**

- Baguette artisanale
- Salade de tomates basilic
- Colombo de porc / poitrine de dinde
- Riz BIO
- Petits suisses - Clémentines BIO

Gouter : viennoise  
Jus de raisins

**jeudi 17 janvier**

- Pain BIO
- Rôti de dinde au jus
- Coquillettes BIO
- Fromage
- Pommes cuites au speculos

Gouter : céréales au chocolat  
lait BIO

**jeudi 24 janvier**

- Baguette artisanale
- Endives au bleu et pommes
- Lasagne bolognaise (bœuf BIO)
- Fromage à tartiner
- Poire BIO

Gouter : pain au chocolat  
compote de pommes BIO

**vendredi 11 janvier**

- Pain BIO
- Sauté de veau marengo
- Carottes BIO
- Fromage à tartiner
- Galette des rois*

Gouter : pain BIO et confiture  
crème vanille

**vendredi 18 janvier**

- Pain aux céréales BIO
- Taboulé BIO
- Filet de merlu sauce normande
- Purée de potimarron
- Faiselle - pomme BIO

Gouter : pain au lait  
jus de raisins

**vendredi 25 janvier**

- Pain BIO
- Omelette BIO au fromage
- Blé BIO sauce tomate
- Yaourt nature
- Clémentines BIO

Gouter : petits beurre, lait  
Banane

Menu de la cantine  
Pour affichage  
A l'attention du directeur d'établissement