

Menu du mois de avril 2019

VACANCES



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 15 avril

- Baguette artisanale
- Salade fermière (PDT, dindonneau)
- Côte de porc sauce échalotes (Poitrine de dinde)
- Salsifis/Yaourt vanille BBC
- Goûter : p. beurre chocolat BIO banane, lait

lundi 22 avril

FERIE

lundi 29 avril

- Baguette artisanale
- Salade fromagère
- Brochette de volaille au thym
- Lentilles BIO
- Yaourt à la vanille BIO/ Pomme BIO
- Goûter : Baguette viennoise, compote de pomme

mardi 16 avril

- Baguette artisanale
- Salade verte
- Lasagnes aux légumes
- Tome blanche BIO
- Kiwi BIO
- Goûter : Brioche, Jus d'orange BIO

mardi 23 avril

- Baguette artisanale
- Pamplemousse BIO
- Gnocchi gratiné à la tomate
- Petits suisses aux fruits BIO
- Compote de pomme/poire BIO
- Goûter : chausson aux pommes, lait

mardi 30 avril

- Pain BIO
- Concombres vinaigrette
- Steak haché sauce chasseur
- Penne BIO
- Fromage à pâte pressé/ Orange BIO
- Goûter : baguette artisanale, confiture, lait

mercredi 17 avril

- Pain BIO
- Carottes rapées
- Cuisse de poulet au jus
- polenta BIO
- Cantal
- Pomme BIO
- Goûter : Baguette viennoise, poire

mercredi 24 avril

- Pain BIO
- Escalope de dinde au jus
- Pomme de terre vapeur
- Fromage de chèvre à tartiner
- Kiwi BIO
- Goûter : Baguette artisanale, chocolat, pomme BIO

mercredi 1 mai

FERIE

jeudi 18 avril

- Baguette artisanale
- Taboulé BIO
- Sauté d'agneau / Carottes BIO
- Fromage blanc BIO
- Pêche à la chantilly, coulis f. rouges
- Chocolat
- Goûter : Pain BIO, confiture, banane

jeudi 25 avril

- Baguette artisanale
- Taboulé BIO
- Emincé de boeuf braisé
- Choux fleurs BIO
- Fromage ovale / Pomme BIO
- Goûter : baguette viennoise, compote de pomme

jeudi 2 mai

- Pain BIO
- Salade parmentière
- Sauté de veau marengo
- Brocolis BIO
- Riz au lait nappé caramel
- Goûter : Baguette artisanale, chocolat à tartiner, banane

vendredi 19 avril

- Baguette artisanale
- Radis beurre sel
- Dos de colin msc sce boulonnaise
- Haricots verts BIO
- Riz au lait à la crème
- Goûter : baguette artisanale, chocolat compote de pomme BIO

vendredi 26 avril

- Baguette artisanale
- Carottes rapées
- Cabillaud MSC sauce crème citron
- Jardinière de légumes
- Yaourt nature / Brownies
- Goûter : pain de campagne, confiture fraise, lait

vendredi 3 mai

- Baguette artisanale
- Crêpe à l'emmental
- Dos de colin MSC sauce normande
- Purée de carottes
- Fromage à tartiner/ Pomme BIO
- Goûter : Sablé amandes citron BIO
- lait

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