

Lundi 2 novembre

Baguette⁽²⁾ AB

Dahl de lentilles corail AB

Riz AB

Fromage à tartiner⁽⁸⁾ AB

Purée de fruit AB

Goûter :

Biscuit⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾ AB

Lait⁽⁸⁾ AB

Mardi 3 novembre

Baguette⁽²⁾ AB

Blanquette de poisson*
(2)(5)(8)

Brocolis⁽⁸⁾ AB

Yaourt nature⁽⁸⁾ AB

Fruit de saison AB

Goûter :

Croissant⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾ AB

Lait⁽⁸⁾ AB

Fruit de saison AB

Mercredi 4 novembre

Baguette⁽²⁾ AB

Salade verte⁽¹⁰⁾⁽¹²⁾ AB

Quiche au fromage
(2)(4)(8)

Saint-Nectaire⁽⁸⁾

Crème dessert vanille AB
(4)(8)

Goûter :

Pain⁽²⁾

Fromage⁽⁸⁾ AB

Fruit de saison AB

Jeudi 5 novembre

Baguette⁽²⁾ AB

Velouté de
potimarron⁽⁸⁾ AB

Sauté de veau AB
sauce forestière⁽²⁾⁽⁸⁾

Carottes⁽⁸⁾ AB

Saint-Paulin⁽⁸⁾ AB

Fruit de saison AB

Goûter :

Carrot cake⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ AB

Jus de fruit AB

Vendredi 6 novembre

Baguette⁽²⁾ AB

Céleri rémoulade AB
(1)(4)(8)(10)(12)

Lasagnes au bœuf AB
(2)(8)

Fromage blanc⁽⁸⁾ AB

Fruit de saison AB

Goûter :

Pain⁽²⁾

Confiture AB

Lait⁽⁸⁾ AB

AB	Agriculture BIO
R	Label Rouge
Bleu Blanc Cœur	Bleu Blanc Cœur
Appellation d'origine protégée/ Spécialité traditionnelle garantie	Appellation d'origine protégée/ Spécialité traditionnelle garantie
Approvisionnement local	Approvisionnement local
Les plats confectionnés "maison" sont signalés par ce logo	Les plats confectionnés "maison" sont signalés par ce logo
Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles	Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles
Menu végétarien	Menu végétarien
*	Poisson provenant de pêcheries certifiées conformes au Référentiel MSC (Marine Stewardship Council) Pêche durable
Label français de commerce équitable garantissant une rémunération juste aux agriculteurs et promouvant des pratiques agricoles durables	Label français de commerce équitable garantissant une rémunération juste aux agriculteurs et promouvant des pratiques agricoles durables

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (INCO), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les 14 allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque. Pour connaître les allergènes de chaque composante, reportez-vous aux numéros indiqués et à la liste des 14 allergènes correspondante.

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction de la disponibilité des produits. En cas de modifications, seul le menu et les allergènes affichés dans le réfectoire font foi.

Le goûter est servi à tous les enfants en centre de loisirs, et aux enfants de maternelles autres jours. Toutes les viandes sont Origine France (bœuf, veau, volaille, porc et agneau).

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des disponibilités des produits.



Caisse des Écoles
DU 17^e ARRONDISSEMENT
DE PARIS

LES 14 ALLERGÈNES OFFICIELS

1



CÉLERI

2



CÉRÉALES
CONTENANT DU
GLUTEN

3



CRUSTACÉS

4



ŒUFS

5



POISSONS

6



ARACHIDES

7



SOJA

8



LAIT

9



FRUITS À COQUE
(AMANDES, NOISETTES,
NOIX, NOIX DE CAJOU,
NOIX DE PÉCAN,
NOIX DU BRÉSIL,
PISTACHES, MACADAMIA)

10



MOUTARDE

11



GRAINES
DE SÉSAME

12



ANHYDRIDE
SULFUREUX
ET SULFITES

13



LUPIN

14



MOLLUSQUES