

MENU

DU 2 AU 20 OCTOBRE 2017



Nos menus sont en ligne sur notre site internet : www.caissedesecoles16.org

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
2 A U 6	Déjeuner	Grain de blé verduette Sauté de veau au paprika Carottes braisées AB Yaourt nature sucré Raisin blanc Pain AB	Melon Emincés de dinde basquaise Riz AB Tomme blanche Pomme AB Pain restauration	Friand Filet de hoki pané Poêlée forestière Gélifié Poire Pain AB	Salade verte aux cœurs de palmiers Steak haché V Fusillis sauce tomate AB Vache qui rit Pêche au sirop Pain AB	Pomelos Cœur de filet de merlu Chou fleur persillé Saint Môret Eclair chocolat Pain AB
	Goûter			Jus de raisin - pain d'épices		
	Suggestions pour le soir	Fusillis aux coques Salade verte Brie Compote de poires	Gratin de courgettes au jambon Yaourt nature Fruit	Sardines sauce ravigote Salade mélangée Plateau de fromages Corbeille de fruits	Tomates farcies & boulgour Fromage frais Ananas au sirop	Melon Pizza 4 saisons Salade verte Crème brûlée
Goûtons des fruits et des légumes colorés... Un Jour, Une Couleur						
9 A U 13	Déjeuner	Chou rouge vinaigrette Rosbeef V Pommes sautées Carré de l'Est Raisin noir Pain AB	Carottes râpées Poulet rôti Purée de potiron Mimolette Cubes de mangues au sirop Pain AB	Salade verte Tomates cerises jaunes Paupiette de veau Maïs Pavé frais 1/2 sel Ananas rondelles au sirop Pain AB	Concombre vinaigrette Lentilles vertes au riz épicé Epinards en branches Roquefort Kiwi Pain AB	Salade de tomates Filet de dorade sébaste Haricots rouges Petits suisses sucrés Pomme rouge Pain AB
	Goûter			Jus multi fruits - pain et kiri		
	Suggestions pour le soir	Jambon de Paris Gratin légumes méditerranéen Fromage blanc Fruit de saison	Spaghettis fermière Salade verte Panna cotta framboise	Potage de légumes Gratin de ravioles au poulet et champignons Fruit de saison	Concombre ciboulette Saumon fumé Salade de pommes de terre Yaourt noix de coco	Rôti de dindonneau Crumble de petits légumes Beaufort Fruit de saison
16 A U 20	Déjeuner	Salade exotique Sauté d'agneau au curry Semoule Cantal Banane Pain AB	Avocat vinaigrette Steak haché V Haricots verts Brie Tarte au citron Pain AB	Pomelos Brandade de morue Salade verte Tomme noire Fruits des îles en coupelle Pain AB	Champignons à la crème Chipolatas Coquillettes AB Cantadou ail & fines herbes Ananas Pain tradition	Riz Niçois Filet de lieu Aubergines en piperade Yaourt nature sucré Raisin noir Pain AB
	Goûter			Pomme - pain et Nutella		
	Suggestions pour le soir	Tomate vinaigrette Tartiflette de courgettes Rosette Compote pommes cannelle	Hachis parmentier Salade verte Petits suisses nature Fruit de saison	Tian de légumes grillés Ailerons de poulet grillés Fromage blanc Fruit de saison	Friand au fromage Fonds d'artichauts farcis Jambon de Paris Mousse au chocolat	Salade mêlée Fusilli sauce pesto Plateau de fromages Fruit de saison

Ces menus sont susceptibles de modification en fonction des cours et arrivages

La Caisse des Ecoles prévoit un plat de substitution pour les enfants qui ne mangent pas de porc

Vert clair : Crudités

Vert foncé : Cuidités

Rouge : Protéines animales

Marron : Féculents

Bleu : Produits laitiers



Agriculture bio



Viande Bovine Française

en italique : produits de saison

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréale contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.