CAISSE DES ECOLES 19 PARIS

MON RESTO D'ÉCOLE 19

Menus

AIDE UE A DESTINATION DES ECOLES
UNION EUROPÉENNE

Lundi 05 octobre :

Pané de blé, tomate et mozzarella

Nouvelle recette

Haricots beurre croustillants

Coulommiers

Végétarien

Fruit bio

Mardi 06 octobre :

Sauté d'agneau sauce basilic

Brunoise de légumes et Boulgour bio

Comté

Fruit bio

Mercredi 07 octobre:

Laitue, endives et emmental vinaigrette

Croq aile de volaille

Pommes paillasson

Purée de fruits bio

Goûter : Baguette bio, barre chocolat, lait nature bio

Jeudi 08 octobre :

Hoki « pêche durable »

Petits Pois bio

Edam

Fruit bio

Vendredi 09 octobre :

Tomates bio vinaigrette

Végétarien

Nouvelle recette

Curry de soja

Riz bio

Yaourt bio

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.

Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

Le pain ainsi que les produits signalés sont issus de l'agriculture biologique

La viande de bœuf, porc et volaille sont d'origine Franc — **La volaille est « Label Rouge »**

La viande de veau et d'agneau sont d'origine UE — **Appellation d'origine contrôlée/protégée**

Certification attestant que la pêcherie s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

* **Conformément aux recommandations du GEMRCN, tous les poissons enrobés sont ≥ à 70% de poisson et ont un P/L > à 2.**