CAISSE DES ECOLES 19 PARIS

MON RESTO D'ÉCOLE 19

Menus

AIDE UE A DESTINATION DES ECOLES
UNION EUROPÉENNE

Lundi 25 septembre :

Chou blanc vinaigrette* au miel

Chachouka CDE19 (oeuf) et pain (gluten)

Salade vinaigrette* et maïs

Semoule au lait (gluten, lait)

Mardi 26 septembre :

Radis rose et fromage (lait)

Escalope de volaille LR au jus

Purée de courge et pommes de terre (lait)

Purée de fruits et sablé (gluten, lait, œuf)

Mercredi 27 septembre : « saveur du Nord »

Céleris et carottes bio rémoulade*

Ficelle Picarde (gluten, lait, œuf)

Salade vinaigrette*

Crème dessert (lait)

Goûter : Baguette (gluten) au sésame bio, fromage (lait), prunes bio

Jeudi 28 septembre :

Emincé de boeuf au jus (gluten)

Chou fleurs bio gratinés (lait)

et pommes de terre

Saint Nectaire AOP (lait)

Poire bio

Vendredi 29 septembre :

« rencontre France – Angleterre »

Fish (poisson, gluten) sauce tartare△

and chips

Camembert bio (lait)

Pommes bio

△ **mayonnaise** (moutarde, œufs) * **vinaigrette** (moutarde, sulfites)

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.**