CAISSE DES ECOLES 19 PARIS

MON RESTO D'ÉCOLE 19

Menus cuisines traditionnelles

AIDE UE A DESTINATION DES ECOLES

UNION EUROPÉENNE

Lundi 01 avril :

Férié

Mardi 02 avril :

Radis et Fromage (lait)

sans nitrite Jambon de Porc

Plat de substitution: jambon de poulet

Flageolets et pommes de terre

Dessert au chocolat (lait)

Mercredi 03 avril :

Salade verte vinaigrette

Quiche aux légumes (oeuf, lait, gluten)

Tomme bio (lait)

Orange bio

Goûter : Pain aux pépites de chocolat (gluten), compote bio

« Menu du centre de loisirs Romainville B »

Jeudi 04 avril :

Céleris bio, pommes vinaigrette

Sauté de veau sauce au thym (gluten, céleris)

Printanière de légumes (petits pois, p. de terre, carottes, H. Verts)

Riz au lait nature (lait)

Vendredi 05 avril :

Thon sauce tomate (poisson, gluten)

Pâtes bio (gluten, lait)

Mimolette (lait)

Fraises et chantilly (lait)

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.**