CAISSE DES ECOLES 19 PARIS

MON RESTO D'ÉCOLE 19

Menus

AIDE UE A DESTINATION DES ECOLES
UNION EUROPÉENNE

Lundi 26 mai:

Haricots verts **vinaigrette et œuf** (moutarde, sulfites)

Cari de lentilles vertes (gluten)

Riz bio (lait)

Flan vanille bio

Mardi 27 mai :

Escalope viennoise (gluten, céleri, œuf, moutarde)

Purée de céleris et pommes de terre beurre (lait)

Camembert bio (lait)

Pomme bio

Mercredi 28 mai :

Dorade sauce citron (gluten,lait, poisson)

blé bio (gluten,lait)

Emmental

Banane bio

Goûter : Moelleux (gluten, œuf) et jus de fruits

Jeudi 29 mai :

Férié

Vendredi 30 mai :

Fermé

Les allergènes sont notifiés entre parenthèses

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.**