CAISSE DES ECOLES 19 PARIS

MON RESTO D'ÉCOLE 19

Menus

AIDE UE A DESTINATION DES ECOLES
UNION EUROPÉENNE

Lundi 21 juillet : l'Aquitaine

Thon (poisson) en Salade verte et tomates bio vinaigrette

Pommes de terre bio vinaigrette

Bûche de lait chèvre bio (lait)

Gâteau basque (gluten, lait, œuf)

Goûter : Pain aux graines de courges (gluten), confiture cerises et abricots HVE

Mardi 22 juillet : La montagne

Radis bio et beurre (lait)

Croque aux reblochon (gluten, lait)

Yaourt bio aux myrtilles

Goûter : Viennoise nature (gluten, lait, œuf), barre de chocolat et nectarine bio

Mercredi 23 juillet : Menu Basque

Emincé de bœuf bio sauce basquaise (gluten)

Haricots verts bio et Boulgour bio (gluten, lait)

Fromage blanc bio (Lait)

Cerises HVE

Goûter : Brioche (gluten, lait, œuf) et compote

Jeudi 24 juillet : les Alpes

Tomates bio vinaigrette

Rôti de dinde LR (gluten)

Crozet bio sauce fromagère (gluten, lait)

Prunes bio

Goûter : Chausson aux pommes (gluten, lait, oeuf) et lait chocolat équitable

Vendredi 25 juillet : Le SUD

Concombres vinaigrette

Tarte salée aux légumes du soleil (lait, gluten, œufs)

Yaourt nature bio (Lait)

Pêche bio

Goûter : Baguette LR (gluten), vache qui rit (lait), amandes (fruits à coque)

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

vinaigrette (moutarde, sulfites)

La viande de bœuf, porc et volaille sont d'origine Franc

La volaille est « Label Rouge »

Mayonnaise : oeuf, moutarde

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

Recette des chefs de cuisine de la caisse des écoles

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.**