CAISSE DES ECOLES 19 PARIS

MON RESTO D'ÉCOLE 19

Menus

AIDE UE A DESTINATION DES ECOLES — UNION EUROPÉENNE

Lundi 28 juillet : la méditerranée

Carottes râpées, pommes bio et féta vinaigrette

Ragoût de pois chiche bio (céleris)

Brunoise de légumes et Semoule bio (gluten)

Melon bio

Goûter : Pain bio (gluten), kiri (lait) et noix (fruits à coque)

Mardi 29 juillet : maillot jaune

Tomates jaunes, maïs bio et emmental jaune vinaigrette

Colin MSC sauce au jaune citron(poisson, lait, gluten)

Riz jaune bio (lait, petits pois)

Tarte au citron (gluten, lait, œuf)

Goûter : Pain aux maïs bio (gluten), confiture et banane bio

Mercredi 30 juillet : les Vosges

Tomate bio, salade, croûtons, œufs vinaigrette

Sauté de veau au jus (gluten)

Pommes de terre bio (céleri)

Fromage blanc bio (lait) aux fruits rouges

Goûter : Baguette bio (gluten), miel et lait commerce équitable chocolat

Jeudi 31 juillet : la Normandie

Betteraves bio, concombre vinaigrette

Emincé de dinde bio sauce normande (lait)

Beignets de chou fleur (gluten, lait)

Yaourt fermier bio (lait) aux coulis de fruits

Goûter : Barre marbrée choco (gluten, oeuf), prunes bio

Vendredi 01 août : la Normandie

Cœur de laitue vinaigrette

Omelette avec des œufs bio (lait,œuf)

Blé bio aux champignons (gluten, lait)

Riz au lait bio façon Teurgoule

Goûter : Moelleux amandes (gluten, œuf, fruits à coque, purée de fruits bio

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.**