Menus mars avril 2023

caisse des écoles du 11e

Tous les plats sont préparés par nos cuisiniers sur l'arrondissement sauf les produits en *italique.*

Origine des viandes:

Nées, élevées, abattues : **en France**
Bœuf race à viande : Label Rouge ou Bio
Agneau : Label Rouge ou Bio
Veau : Bio
Porc: Label Rouge
Volaille : Label rouge ou Bio

Poissons issus de la pêche durable:
Techniques de pêches responsables pour la préservation des ressources marines

Produits subventionnés France Agrimer :

** Alternative végétarienne

Tous les menus peuvent être modifés selon les besoins du service et la disponibilité des produits

lundi 6 mars 2023	mardi 7 mars 2023	mercredi 8 mars 2023	jeudi 9 mars 2023	vendredi 10 mars 2023
Haricots verts et maïs bio vinaigrette [10-12] Pizza bio aux légumes [1-7] Salade bio Yaourt nature bio[7] Orange bio	Carottes bio râpées vinaigrette[10-12] *Lasagnes aux légumes* [1-3-7] Emmental bio[7] Poire conférence bio	*Croustillant de blé sauce tomate* [1-9] Coquillettes au curcuma[1-7bis] Faisselle bio nature[7] Banane	Toast chaud chèvre et salade [1-7-10-12] Emincé de bœuf LR à la provençale Carottes et lentilles bio[7] Compote de pommes bio	Poisson sauce champignons servie à la demande [1-4-7] Epinards bio et pommes de terre bio[7] Camembert bio[7] Eclair au chocolat[1-3-6-7]
Pain farine Label Rouge1				
Baguette[1] + pâte à tartiner bio au chocolat [6-7-8]+ fruit bio + eau	Madeleine bio [1-3-7bis] (2u) + banane bio	Beignet à la pomme[1-3] + fruit de saison bio	Brioche tranchée bio[1-3-7] + chocolat blanc[7] + fruit bio	Pain de campagne tranché[1] + chocolat au lait7 + jus d'orange bio (1L/6)

lundi 13 mars 2023	mardi 14 mars 2023	mercredi 15 mars 2023	jeudi 16 mars 2023	vendredi 17 mars 2023
Salade de champignons, pomme, emmental et noix [7-8-10-12] Pâtes Bio sauce tomate et soja [1-6-7bis] Crème dessert vanille bio[7]	Bœuf LR façon bourguignon[1] Haricots verts et pommes noisette[7bis] Yaourt nature bio[7] Fondant au chocolat bio[1-3-6-7]	*Poisson meunière pêche durable sauce tartare* [1-3-4-7-10-12] Purée de potiron[7-7bis] Cantal AOC[7] Salade de fruits (pomme, banane)	Sauté de porc à la tomate et olives ou sauté de poulet LR Coquillettes Bio [1-7bis] Fromage blanc bio [7] Fruit de saison bio	Coleslaw (carottes, chou blanc, raisins secs mayonnaise) [3-10-12] Assiette de *falafels* [1], sauce houmous maison, riz au curcuma Flan vanille nappé caramel[7]
Pain farine Label Rouge1				
gaufre[1-3-7bis] et coulis de fruits rouges + fruit bio	Pain de campagne tranché[1] + chocolat au lait[7] + fruit	Galette au beurre [1-7Bis](6u) + banane Bio	Baguette viennoise[1-3-7] + confiture (pot) + jus de soja au chocolat[6]	Baguette[1] + confiture + fruit

Identification des allergènes :

1 - Gluten	2 - Crustacés	3 - Œuf	4 - Poisson	5 - Arachide	6 - Soja	7 - Lait
8 - Fruits à coques	9 - Céleri	10 - Moutarde	11 - Sésame	12 - Sulfites	13 - Lupin	14 - Mollusques

Menus mars avril 2023

caisse des écoles du 11e

Tous les plats sont préparés par nos cuisiniers sur l'arrondissement sauf les produits en *italique*.

Origine des viandes:

Nées, élevées, abattues : **en France**
Bœuf race à viande : Label Rouge ou Bio
Agneau : Label Rouge ou Bio
Veau : Bio
Porc: Label Rouge
Volaille : Label rouge ou Bio

Poissons issus de la pêche durable:
Techniques de pêches responsables pour la préservation des ressources marines

Produits subventionnés France Agrimer :

** Alternative végétarienne

Tous les menus peuvent être modifés selon les besoins du service et la disponibilité des produits

lundi 20 mars 2023	mardi 21 mars 2023	mercredi 22 mars 2023	Menu des enfants école St Bernard	vendredi 24 mars 2023
Salade de mâche et noix vinaigrette balsamique [8-10-12] Parmentier de pommes de terre bio aux légumes et soja 6-7-9 *Dessert végétal à la framboise* [6] Kiwi IGP	*Aiguillettes de colin* multigrains pêche durable et sauce tartare [1-3-4-7-10-12] Blé bio aux petits pois[1-7bis] Fourme d'Ambert AOC[7] Compote de pomme bio	Salade de pommes de terre bio et olives vinaigrette [10-12] Bœuf aux poivrons confits tomate et paprika Chou fleur bio gratiné[7] Yaourt bio à la vanille[7] Fruit de saison bio	Betteraves, maïs, croûtons vinaigrette [1-10-12] Couscous merguez bio et légumes [1-6] Crème dessert chocolat bio[7] Banane Bio	Haricots verts et œuf vinaigrette[3-10-12] Tarte aux poireaux maison[1-3-7] Salade bio Yaourt nature Bio Madeleine[1-3-7]
Pain farine Label Rouge1				
Barre de céréales[1] et banane bio	Pain au lait[1-3-7] + chocolat au lait[7] + fruit	Pain au chocolat [1-3-7bis]+ jus de pomme bio	Brioche tranchée[1-3-7bis] + confiture + fuit	Baguette[1] + pâte à tartiner bio au chocolat [6-7-8] + fruit

lundi 27 mars 2023	mardi 28 mars 2023	mercredi 29 mars 2023	jeudi 30 mars 2023	vendredi 31 mars 2023
Dalh de lentilles au lait de coco Riz basmati bio7 Dessert soja au chocolat bio[6] Ananas frais bio	Pizza aux légumes [1-7] Blanquette de veau bio[1-7] Petits pois carottes[7bis] Camembert bio[7] Fruit de saison bio	Œuf bio dur mayonnaise [3-10-12] Spaghetti bio aux légumes confits[1-7bis] mini Babybel bio[7] Poires au chocolat	Bœuf LR façon tex mex [1-6-12] Potatoes[1] Fromage blanc bio[7] Fruit de saison bio	Salade bio, emmental vinaigrette[7-10-12] Filet de colin pêche durable à la bordelaise (chapelure-herbes-citron)[1-4-7bis] Purée de courgettes[7bis] Tarte aux pommes[1-3-7]
Pain farine Label Rouge1				
Madeleine[1-3-7bis](2u) + banane	Baguette[1] + chocolat noisettes[7-8] + pur jus de pommes (1L)	Brioche tranchée[1-3-7bis] + confiture + fuit	Moelleux bio [1-3-7] + fruit	Baguette[1] + fromage fondu[7]+ fruit

Identification des allergènes :

1 - Gluten	2 - Crustacés	3 - Œuf	4 - Poisson	5 - Arachide	6 - Soja	7 - Lait
8 - Fruits à coques	9 - Céleri	10 - Moutarde	11 - Sésame	12 - Sulfites	13 - Lupin	14 - Mollusques

Menus mars avril 2023

caisse des écoles du 11e

Tous les plats sont préparés par nos cuisiniers sur l'arrondissement sauf les produits en *italique*.

Origine des viandes:

Nées, élevées, abattues : **en France**
Bœuf race à viande : Label Rouge ou Bio
Agneau : Label Rouge ou Bio
Veau : Bio
Porc: Label Rouge
Volaille : Label rouge ou Bio

Poissons issus de la pêche durable:
Techniques de pêches responsables pour la préservation des ressources marines

Produits subventionnés France Agrimer :

** Alternative végétarienne

Tous les menus peuvent être modifés selon les besoins du service et la disponibilité des produits

lundi 3 avril 2023	Menu "Nos agents ont du talent"	mercredi 5 avril 2023	jeudi 6 avril 2023	vendredi 7 avril 2023
Salade et croûtons vinaigrette balsamique[1-10-12] *Pizza bio aux légumes 1-7* Yaourt nature Bio[7] Fruit de saison bio	Coleslaw (carottes, chou blanc, raisins secs mayonnaise) [3-10-12] Colombo de poulet LR Riz bio[7] Babybel bio7 Fondant au chocolat bio[1-3-6-7]	Betteraves et maïs vinagrette10-12 Tortilla de pommes de terre maison[3-7] Salade bio St Nectaire7 Fruit de saison bio	Carottes râpées bio vinaigrette10-12 Jambon LR ou omelette bio [3-7] sauce piperade Coquillettes bio[1-7] Ile flottante[3-7]	Toast au chèvre et salade vinaigrette [1-7-10-12] Parmentier de potiron et poisson pêche durable [1-4-7] Fruit de saison bio
Pain farine Label Rouge1				
Cookies(2 u)[1-3-7]+ Banane bio	Pain de campagne1 + pâte à tartiner au chocolat[6-7-8] + fruit	Baguette viennoise[1-3-7]+ confiture + jus de soja au chocolat6	Baguette[1] beurre[7] ou/ et crème de marron + fruit	Beignet à la pomme [1-3]+ jus d'orange (1L)

lundi 10 avril 2023	mardi 11 avril 2023	mercredi 12 avril 2023	jeudi 13 avril 2023	vendredi 14 avril 2023
Férié	Concombre à la menthe vinaigrette [10-12] *Lasagnes aux épinards [1-3-7]* Fromage blanc bio[7] Fruit de saison bio	Lentilles vinaigrette[10-12] *Filet de poisson meunière pêche durable citron [1-4]* Haricots verts Bio [7] Petit basque[7] Compote de pomme + galettes pur beurre[1-3-7]	Carottes râpées, gouda, olives noires, huile d'olive citron [7-10-12] Gigot d'agneau et son jus Flageolets bio Mousse au chocolat[1-3-6-7]	Salade, croûtons, emmental vinaigrette [1-7-10-12] *Quenelles* natures gratinées à la sauce tomate [1-3-7] Riz bio[7] Fruit de saison bio
Pain farine Label Rouge1				
Brioche tranchée[1-3-7bis] + confiture + pur jus de pomme (1L)	Baguette[1] + chocolat au lait[7] + fruit bio	Gateau basque 1-3-7-8+ fruit	Baguette viennoise[1-3-7] + confiture + fruit	Barre de céréales[1] + banane bio

Identification des allergènes :

1 - Gluten	2 - Crustacés	3 - Œuf	4 - Poisson	5 - Arachide	6 - Soja	7 - Lait
8 - Fruits à coques	9 - Céleri	10 - Moutarde	11 - Sésame	12 - Sulfites	13 - Lupin	14 - Mollusques

Menus mars avril 2023

caisse des écoles du 11e

Tous les plats sont préparés par nos cuisiniers sur l'arrondissement sauf les produits en *italique*.

Origine des viandes:

Nées, élevées, abattues : **en France**
Bœuf race à viande : Label Rouge ou Bio
Agneau : Label Rouge ou Bio
Veau : Bio
Porc: Label Rouge
Volaille : Label rouge ou Bio

Poissons issus de la pêche durable:
Techniques de pêches responsables pour la préservation des ressources marines

Produits subventionnés France Agrimer :

** Alternative végétarienne

Tous les menus peuvent être modifés selon les besoins du service et la disponibilité des produits

lundi 17 avril 2023	mardi 18 avril 2023	mercredi 19 avril 2023	jeudi 20 avril 2023	vendredi 21 avril 2023
Pois chiche, tomates, gouda, vinaigrette [7-10-12] Escalope de dinde LR à la crème [7]-12 Pennes bio[1-7] Ile flottante[3-7]	Filet de lieu pêche durable sauce tomate[4] Haricots verts et pommes de terre [7] Pont L'Eveque[7] Tarte bourdaloue [1-3-7-8]	Betteraves, maïs vinaigrette[10-12] Bœuf fondant LR Purée de carottes bio[7] Yaourt bio[7] Fruit de saison bio	Salade aux noix vinaigrette [8-10-12] Riz végétarien (façon riz cantonnais)1-3-6 Coulommier bio[7] Fruit de saison bio	Carottes bio vinaigrette au citron [10-12] Tarte maison aux épinards et fromage [1-3-7] Fromage blanc bio[7] Fruit de saison bio
Pain farine Label Rouge1				
Madeleine (2 u)[1-3-7] + lait nature bio[7]	Baguette[1] + pâte à tartiner bio [6-7-8] + fruit de saison	Beignet au chocolat[1-3-6-7-8]+ fruit	Pain d'épices[1] + fruit	Pain de campagne[1] + confiture + pur jus de pomme

lundi 24 avril 2023	mardi 25 avril 2023	mercredi 26 avril 2023	jeudi 27 avril 2023	vendredi 28 avril 2023
Concombre à la menthe vinaigrette [10-12] *Croustillant de blé* [1-9] ketchup maison Brocoli bio beurre citronné[7] *Liegeois au chocolat*[7]	Marengo de veau bio (carottes, tomates, champignons) Riz bio it Nectaire AOC[7] Fruit de saison bio	Tomate vinaigrette[10-12] Spaghetti bio au pesto maison[1-7-8] Fromage blanc bio et coulis de fruits rouges 7	*Saucisse de volaille bio sauce tomate* Purée d'haricots blancs[7] Fromage de chèvre[7] Fraises françaises	Salade mélangée et croûtons vinaigrette[1-10-12] Brandade de poisson pêche durable et pommes de terre bio [4-7] Emmental bio[7] Compote de pomme bio
Pain farine Label Rouge1				
Baguette[1] LR + chocolat au lait[7] + fruit	Galettes pur beurre[1-3-7] (3X2u) + briquette chocolat au lait[7]	Moelleux bio[1-3-7] + fruit	Brioche tranchée[1-3-7] + chocolat aux noisettes[7-8] + fruit	Barre de céréales[1] + banane

Identification des allergènes :

1 - Gluten	2 - Crustacés	3 - Œuf	4 - Poisson	5 - Arachide	6 - Soja	7 - Lait
8 - Fruits à coques	9 - Céleri	10 - Moutarde	11 - Sésame	12 - Sulfites	13 - Lupin	14 - Mollusques

Menus mars avril 2023

caisse des écoles du 11e

Tous les plats sont préparés par nos cuisiniers sur l'arrondissement sauf les produits en *italique.*

Origine des viandes:

Nées, élevées, abattues : **en France**
Bœuf race à viande : Label Rouge ou Bio
Agneau : Label Rouge ou Bio
Veau : Bio
Porc: Label Rouge
Volaille : Label rouge ou Bio

Poissons issus de la pêche durable:
Techniques de pêches responsables pour la préservation des ressources marines

Produits subventionnés France Agrimer :

lundi 1 mai 2023	mardi 2 mai 2023	mercredi 3 mai 2023	jeudi 4 mai 2023	vendredi 5 mai 2023
Férié	Tomate mozzarella huile d'olive[7] Tortellini aux fromages sauce tomate aux petits légumes [1-3-7-9] Fruit de saison bio	Asperges crème citron [7-10-12] Gratin de courgettes bio et pommes de terre bio fromage [1-4-7] Comté AOC[7] Fruit de saison bio	Concombre vinaigrette[10-12] Tajine de bœuf LR aux légumes Semoule bio[1-7] Crème dessert vanille bio[7]	*Wrap* à composer : avec fromage fondu [1-7] Poisson pané pêche durable et citron [1-3-4-7] Salade bio et tomate Yaourt nature bio[7] Brownie[1-3-8]
Pain farine Label Rouge1				
	Madeleine[1-3-7] (2u) + fruit	Baguette[1] + chocolat blanc[7] + briquette de lait bio[7]	Beignet à la pomme[1-3] + fruit de saison	Cookies(2 u)[1-3-7] + Banane bio

** Alternative végétarienne

Tous les menus peuvent être modifés selon les besoins du service et la disponibilité des produits

Identification des allergènes :

1 - Gluten	2 - Crustacés	3 - Œuf	4 - Poisson	5 - Arachide	6 - Soja	7 - Lait
8 - Fruits à coques	9 - Céleri	10 - Moutarde	11 - Sésame	12 - Sulfites	13 - Lupin	14 - Mollusques