



Caisse des Écoles
du 14^e arrondissement de Paris



Semaine du 4 au 8 février 2019

www.cde14.fr

Lundi 4 février

Radis/beurre

Emincé de boeuf
sauce stroganoff
Haricots beurre

Carré de l'Est
Semoule au lait

Compote gourde
Baguette viennoise et confiture

Mardi 5 février

Céleri rémoulade bio IDF

Filet de hoki MSC
sauce aurore
Petits pois/carottes

Kiri
Crêpe Bio au sucre

Jus multifruits
Baguette bio et chocolat

Mercredi 6 février

Soupe de potiron

Croque monsieur
maison
Salade de mâche

Yaourt aux fruits bio

Pomme bio IDF
Gâteau marbré

Jeudi 7 février

Petit salé LR

Lentilles bio IDF

Comté
Clémentines bio

Fromage blanc vanille
Galette bretonne

Vendredi 8 février

Croq' céréales et fromage
ketchup
Purée d'épinards

Mimolette
Banane bio

Lait fraise
Baguette bio et pâte à tartiner



Légende

Viande, poisson, oeufs
Protéines végétales

Légumes et fruits crus
Légumes et fruits cuits

Lait et produits laitiers (sauf beurre)

Céréales et dérivés,
pommes de terre, légumes secs

Produits sucrés

50% DE NOS PRODUITS SERVIS SONT
CERTIFIÉS « DURABLES » :



Produits bio



Produits bio
et locaux



Label rouge

Poissons provenant de pêcheries répondant
aux critères MSC pour une pêche durable

100% DU PAIN EST ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Lundi 11 février

Salade iceberg

Tortilla
(omelette de pommes de terre)

Fromage blanc bio
et brisures de spéculoos

Orange bio
Baguette bio et chocolat



Mardi 12 février

Saucisse de Toulouse

Haricots blancs à la tomate

Camembert
Pomme bio IDF

Yaourt brassé aux fruits
Madeleine

Jeudi 14 février

Salade d'endives aux pommes

Emincé de dinde LR
sauce moutarde à l'ancienne
Jeunes carottes

Emmental
Gâteau Saint Amour

Lait au chocolat
Baguette bio et confiture

Vendredi 15 février

Filet de lieu frais MSC
sauce tomate bio
Semoule bio

Yaourt bio et sucre
Banane bio

Poire
Quatre quart



Mercredi 13 février

Salade de boulgour bio
au thon

Rôti de veau
Gratin de courgettes

Saint Albray
Kiwi bio

Compote gourde
Baguette bio et pâte à tartiner

Légende

Viande, poisson, oeufs
Protéines végétales

Légumes et fruits crus
Légumes et fruits cuits

Lait et produits laitiers (sauf beurre)

Céréales et dérivés,
pommes de terre, légumes secs

Produits sucrés

**50% DE NOS PRODUITS SERVIS SONT
CERTIFIÉS « DURABLES » :**



Produits bio



Produits bio
et locaux



Label rouge

Poissons provenant de pêcheries répondant
aux critères MSC pour une pêche durable

100% DU PAIN EST ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Caisse des Écoles
du 14^e arrondissement de Paris



Semaine du 18 au 22 février 2019

www.cde14.fr

Lundi 18 février

Brandade de poisson
maison

Bûche du Pilat
Pomme bio IDF

Compote gourde
Baguette bio et confiture

Mardi 19 février

Nems au poulet

Sauté de boeuf
sauce italienne
Brocolis

Saint Paulin bio
Clémentines

Yaourt bio sucré
Pompom fourré fraise

Mercredi 20 février

Potage poireaux/PDT

Filet de poisson pané MSC
citron
Haricots verts bio

Fromage blanc vanille
Poire bio IDF

Jus d'ananas
Pain au lait et chocolat

Jeudi 21 février

Salade d'avocat

Colombo de poulet LR
Riz basmati

Fromage frais
Gâteau à la banane maison

Lait fraise
Baguette bio et pâte à tartiner



Vendredi 22 février

Carottes râpées bio IDF

Gnocchis
Sauce napolitaine et gruyère

Tome grise
Liégeois chocolat bio

Banane bio
Moelleux marbré



Légende

Viande, poisson, oeufs
Protéines végétales

Légumes et fruits crus
Légumes et fruits cuits

Lait et produits laitiers (sauf beurre)

Céréales et dérivés,
pommes de terre, légumes secs

Produits sucrés

50% DE NOS PRODUITS SERVIS SONT
CERTIFIÉS « DURABLES » :



Produits bio



Produits bio
et locaux



Label rouge

Poissons provenant de pêcheries répondant
aux critères MSC pour une pêche durable

100% DU PAIN EST ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

* Menus validés par la diététicienne et en commission de restauration pouvant être modifiés en cas de besoin
* Origine de la viande : veau Benelux et Allemagne / bœuf France
* De la volaille est proposée aux enfants ne mangeant pas de porc



Caisse des Écoles
du 14^e arrondissement de Paris



Semaine du 25 février au 1er mars 2019

www.cde14.fr

Lundi 25 février

Tomates cerises

Escalope de dinde viennoise

Coquillettes bio

Yaourt bio framboise

Compote gourde
Brioche et confiture

Mardi 26 février

Steak haché VBF

Petits pois à la française

Carré de l'Est
Pomme bio IDF

Lait au chocolat
Pancakes et sucre

Mercredi 27 février

Salade zig-zag

Falafels
sauce tomate
Semoule bio

Crème dessert chocolat bio

Clémentines bio
Beignet framboise



Jeudi 28 février

Salade mexicaine
(haricots rouges)
Emincé de veau
aux olives
Haricots plats

Comté
Banane bio

Jus multifruits
Baguette bio et chocolat

Vendredi 1er mars

Radis rondelles

Filet de poisson MSC
sauce crème
Purée crécy

Gouda
Compote pomme/framboise

Poire
Carré cacao

Légende

Viande, poisson, oeufs
Protéines végétales

Légumes et fruits crus
Légumes et fruits cuits

Lait et produits laitiers (sauf beurre)

Céréales et dérivés,
pommes de terre, légumes secs

Produits sucrés

50% DE NOS PRODUITS SERVIS SONT
CERTIFIÉS « DURABLES » :



Produits bio



Produits bio
et locaux



Label rouge

Poissons provenant de pêcheries répondant
aux critères MSC pour une pêche durable

100% DU PAIN EST ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

* Menus validés par la diététicienne et en commission de restauration pouvant être modifiés en cas de besoin
* Origine de la viande : veau Benelux et Allemagne / bœuf France
* De la volaille est proposée aux enfants ne mangeant pas de porc