



Caisse des Écoles

du 14^e arrondissement de Paris



Semaine du 02 au 06 septembre 2019

www.cde14.fr

Lundi 2 septembre

Pennes bio

Bolognaise au thon

Coulommiers
Pêche

Compote gourde
Gâteau marbré

Mardi 3 septembre

Tomate bio IDF vinaigrette

Emincé de veau
au curry
Blé bio

Fromage blanc bio
et coulis de mangue

Lait bio au chocolat
Moelleux nature

Mercredi 4 septembre

Salade de PDT bio IDF
à l'ancienne

Rôti de dinde LR
Gratin de courgettes

Saint-Paulin bio
Banane Bio

Jus multivitamines
Pain au lait et chocolat

Jeudi 5 septembre

Carottes râpées bio

Steak haché VBF
sauce au poivre
Brocolis

Fromage frais
Moelleux au chocolat

Pomme bio
Baguette bio et confiture

Vendredi 6 septembre

Melon vert

Riz cantonais
riz bio, omelette, carottes,
petits pois

Comté
Compote bio

Yaourt bio vanille
Palmier



Légende

Viande, poisson, oeufs

Légumes et fruits crus
Légumes et fruits cuits

Lait et produits laitiers (sauf beurre)

Céréales et dérivés,
pommes de terre, légumes secs

Produits ucrés

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 09 au 13 septembre 2019

www.cde14.fr

Lundi 9 septembre

Nuggets de blé
ketchup
Carottes rondelles bio

Carré de l'Est
Poire

Jus de pomme
Baguette bio et pâte à tartiner



Mardi 10 septembre

Salade de blé bio
avocat/saumon

Sauté de boeuf à la provençale
Chou-fleur bio

Coeur de dame
Prunes bio

Yaourt bio et sucre
Carré abricot

Mercredi 11 septembre

Tomate bio IDF basilic

Pizza maison
au thon

Pyrénées
Flan vanille/caramel bio

Nectarine bio
Brioche et confiture

Jeudi 12 septembre

Salade mexicaine
haricots rouges/maïs

Cuisse de poulet LR
Haricots verts bio

Gouda
Raisins bio

Compote gourde
Baguette bio et chocolat

Vendredi 13 septembre

Concombre bio à la crème

Filet de poisson frais MSC
sauce tomate bio
Semoule bio

Yaourt aux fruits bio

Banane bio
Cookie



Légende

Viande, poisson, oeufs

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 16 au 20 septembre 2019

www.cde14.fr

Lundi 16 septembre

Salade de fusillis bio

Veau marengo
Haricots beurre

Chaurce
Pomme bio

Petits suisses aux fruits bio
Madeleine

Mardi 17 septembre

Salade verte/croûtons

Brandade de poisson
maison

Crème dessert bio
vanille ou chocolat

Jus d'ananas
Baguette bio et confiture

Mercredi 18 septembre

Taboulé bio

Aiguillettes de poulet LR
Epinards à la crème

Cantal
Banane bio

Compote gourde
Baguette bio et chocolat

Jeudi 19 septembre

Concombre bio
au chèvre

Petit salé LR
Lentilles bio

Clafoutis aux poires maison

Pêche bio
Baguette bio et pâte à tartiner

Vendredi 20 septembre

Oeufs durs/mayonnaise
plein air

Raviolis bio
tomate/mozzarella

Fromage blanc bio et sucre
Salade de fruits

Lait fraise
Pain au lait pépites



Légende

Viande, poisson, oeufs

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 23 au 27 septembre 2019

www.cde14.fr

Lundi 23 septembre

Salade de coquillettes bio

Filet de poisson meunière
citron
Petits pois/carottes

Camembert
Prunes bio IDF

Jus multifruits
Baguette bio et chocolat

Mardi 24 septembre

Poulet LR basquaise
Riz bio

Ossau Iraty
Pêche

Yaourt bio sucré
Galette bretonne



Mercredi 25 septembre

Salade de PDT bio IDF

Bifteck VBF
Gratin de brocolis

Bonbel
Ile flottante

Poire bio IDF
Viennoise et pâte à tartiner

Jeudi 26 septembre

Rillettes de thon maison

Rôti de porc LR
Purée de potiron

Saint nectaire
Banane bio

Lait bio et chocolat
Baguette bio et confiture

Vendredi 27 septembre

Tomate bio IDF vinaigrette

Tortilla
(omelette de pommes de terre)

Fromage blanc bio et
brisures de spéculoos

Compote gourde
Madelons



Légende

Viande, poisson, oeufs

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 diéticienne 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 30 septembre au 4 octobre

www.cde14.fr

Lundi 30 septembre

Salade de boulgour bio

Sauté de porc LR
Tandoori
Carottes bio

Bûche du Pilat
Pomme bio IDF

Jus d'orange
Baguette bio et chocolat

Mardi 1 octobre

Tomate bio/salade verte

Hamburger végétarien
steak végétal/cheddar
Potatoes

Yaourt bio vanille

Compote gourde
Baguette bio et confiture



Mercredi 2 octobre

Concombre bio vinaigrette

Escalope de poulet LR
sauce 3 fromages
Macaronis bio

Fromage frais
Poire Belle-Hélène

Prunes bio
Quatre quarts

Jeudi 3 octobre

Salade de lentilles bio
au saumon

Emincé de boeuf
sauce provençale
Haricots verts bio

Comté
Banane bio

Fromage blanc aux fruits
Croissant

Vendredi 4 octobre

Filet de poisson frais MSC
sauce coco
Riz bio

Edam
Raisins bio

Lait bio
Baguette bio et pâte à tartiner

Légende

Viande, poisson, oeufs

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 diéticienne 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