



### Lundi 18 octobre

Salade batavia

Galette de sarrasin  
champignon/volaille

Carré de l'Est  
Kiwi bio 

Jus de pomme  
Baguette bio et miel

### Mardi 19 octobre

Endives aux pommes

Spaghetti bio bolognaise  
(boeuf VBF)

Yaourt bio vanille

Poire bio IDF  
Pompon

### Mercredi 20 octobre

Salade de blé bio mimolette

Emincé de poulet  
Brocolis

 Yaourt nature bio  
Pomme bio IDF 

Jus d'orange  
Pain au lait et chocolat

### Jeudi 21 octobre

Pamplemousse

Nugget de blé  
(ketchup)  
Andue de poireaux 

Cantal AOP  
Liégeois au chocolat

Pomme bio IDF  
Baguette bio et confiture

MENU VEGETARIEN 

### Vendredi 22 octobre

Salade de blé

Tortilla de pomme de terre à la  
provençale 

Chanteneige  
Poire IDF bio 

Yaourt bio sucré  
Galette bretonne

MENU VEGETARIEN

### 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 des viandes de Boeuf, Veau et Agneau, Porc et Volaille: France

\* De la volaille est proposée aux enfants ne mangeant pas de porc

\* La Caisse des Ecoles du 14e participe au programme « Lait et Fruits à l'école » de l'Union Européenne