









Semaine du 16 au 20 mai



LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
Salade tomates/œufs Pâté de volaille	Radis rondelles sauce ciboulette Macédoine à la russe	Friand au fromage Samossas de légumes	Salade mexicaine Salade de riz œuf tomates
Sauté de dindonneau sauce coco curry coriandre	Rougail saucisses	Filet de poisson meunière MSC	Gnocchis épinards béchamel
Boullgour bio	Riz bio	Petits pois à la française	
Yaourt brassé bio fraise Yaourt bio nature sucrée	 Chanteneige Comté AOP	 Edam bio Saint Môret	Yaourt brassé bio vanille Yaourt arôme bio IDF
Banane bio  Fraises au sucre	Poire bio  Kiwi vert bio 	Roses des sables au chocolat au lait maison	Orange bio  Pomme bio 

- Menus validés par la diététicienne et en commission de restauration pouvant être modifiés en cas de besoin
- Origines des viandes de Bœuf, Veau et Agneau, Porc et Volaille: France
- De la volaille est proposée aux enfants ne mangeant pas de porc
- La Caisse des Ecoles du 14^{ème} participe au programme « Lait et Fruits à l'école » de l'Union Européenne