



Caisse des Écoles du 14^e arrondissement de Paris



Semaine du 4 au 8 juillet 2022

www.cde14.fr

Liste des allergènes disponible sur le site

Lundi 4 juillet

Chili Sin Carne

Riz bio

Carré de l'Est
Orange bio



Lait au chocolat
Gâteau au fromage blanc



Mardi 5 juillet

Concombres vinaigrette

Steak haché
fondue d'oignons
Purée de carottes

Gouda
Crème dessert chocolat bio

Pomme
Baguette bio et pâte à tartiner

Mercredi 6 juillet

Melon jaune

Haut de cuisse de poulet

Petit pois

Carré frais bio
Compote de pommes bio

Nectarine blanche
Beignet à la framboise

Jeudi 7 juillet

Filet de hoki pané MSC
citron
Coquillettes bio



Yaourt nature bio
Banane bio



Compote gourde pomme banane
Baguette bio et chocolat

Vendredi 8 juillet

VACANCES !

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 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