



Caisse des Écoles du 14^e arrondissement de Paris



Semaine du 20 au 24 juin 2022

www.cde14.fr

Liste des allergènes disponible sur le site

Lundi 20 juin

Émincé de bœuf
au paprika
Carottes rondelles bio



Chaource AOP
Donuts au sucre

Nectarine jaune
Baguette bio et confiture

MENU D'ÉTÉ

Mardi 21 juin

Menu des CM1 A de Maurice d'Ocagne

Aiguillettes de poulet
sauce curry
Purée de courgettes à la menthe

Yaourt nature et miel
Salade de fruits (fraises, mûres, melon)

Gourde vanille
Baguette bio et miel

Mercredi 22 juin

Pamplemousse rose
Croque-monsieur maison
Salade iceberg vinaigrette

Fromage blanc aux fruits

Pomme bio
Brioche au chocolat

Jeudi 23 juin

Salade de pâtes tricolores

Filet de poisson meunière
citron
Haricots beurre persillés



Cantal AOP
Pêche jaune bio

Lait nature
Pain au lait pépites de chocolat

Vendredi 24 juin

Salade 4 couleurs d'Ocagne
(tomates, poivron jaune, mesclun, mozzarella)

Tortilla au tofu façon provençale

Chanteneige
Liégeois aux fruits
(pomme, mangue, passion)

Abricots
Gâteau marbré



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