



# Caisse des Écoles du 14<sup>e</sup> arrondissement de Paris



Semaine du 27 juin au 1 juillet 2022  
**FESTIVAL DU MIEUX MANGER**

Liste des allergènes disponible sur le site

## Lundi 27 juin

Betteraves bio

Hachis végétal  
Purée de patate douce



Saint Paulin bio  
Prunes jaune bio



Compote de pomme gourde  
Quatre-Quart

## Mardi 28 juin

**MENU 100% BIO DURABLE**

Taboulé bio  
Sauté de porc Label Rouge  
sauce tomate bio  
Julienne de légumes bio



Terra Nostra bio  
Pomme rouge bio



Jus multifruits  
Baguette viennoise et chocolat

## Mercredi 29 juin

Carottes râpées bio

Curry de pois chiche  
Riz bio

Yaourt bio vanille



Banane bio  
Moelleux perle de sucre

## Jeudi 30 juin

Menu des CE1B / CE2C de Jean Zay

**MENU 100% BIO DURABLE**

Salade de tomates bio  
Steak haché bio  
Brocolis bio



Savaron bio  
Biscuits vanille bio maison

Abricots  
Baguette bio et confiture de fraise

## Vendredi 1 juillet

Céleri rémoulade bio

Filet de colin MSC  
sauce citron  
Penne semi-complète

Yaourt bio framboise

Pomme 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 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