CAISSE DES ÉCOLES 18ème

Menus des collèges

du 30 juin au 4 juillet

: Local
: Produit de la mer durable
: Label Rouge
: Appellation d'Origine Protégée
: Origine Géographique Protégée
: Issu de l'agriculture biologique
: Haute Valeur Environnementale
: Viande Charolaise
(Allergène) : Allergène

: Aide de l'Union européenne
Lait et produits laitiers à l'école

: Aide de l'Union européenne
Fruits et légumes à l'école

LUNDI

100% Végétarien

Salade de pomme de terre
vinaigrette moutarde *(moutarde, sulfites)*

Korma de boulgour, brunoise provençale
et petits pois *(gluten)*

Fromage frais Chanteneige *(lait)*

Fruit

MARDI

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde
(moutarde, sulfites)

Plat avec de la viande : Poulet rôti
Plat végétarien : Omelette fraîche *(oeuf)*

Courgette au persil

Edam *(lait)* **OU** Gouda *(lait)*

Semoule au lait *(gluten, lait)*

Baguette *(gluten)* / Confiture de fraises / Fruit / Lait *(lait)*

JEUDI

100% Végétarien

Menu à thème végétarien : Inde

Concombres en cubes,
sauce fromage blanc aux herbes *(lait)*

Riz et pois chiches
tikka massala et graines de courge

Fromage blanc *(lait)*
Sucre roux

Gâteau au maïs *(lait, Gluten)*

VENDREDI

Melon **OU** Pastèque

Plat avec du poisson : Fish burger colin d'Alaska, pomme de terre, cheddar, sauce tartare *(lait, Gluten)*
Plat végétarien : Pané à l'emmental *(lait)*

Pommes de terre fraîches, cubes persillées

Saint Nectaire *(lait)* **OU** Cantal *(lait)*

Purée de pommes fraîches
parfumée à la vanille