






Lundi





Fermé

Mercredi

Tomate bio *d'Île-de-France* basilic 
 Boulettes de bœuf bio 
 sauce napolitaine (tomate, ail, basilic et huile d'olive)
 Brocolis bio à l'ail 
 Emmental bio 
 Moelleux au fromage blanc (épicerie)

Pain au lait épicerie
Banane bio 

Vendredi

Jambon de dinde Label Rouge 
 et ses cornichons
 Taboulé bio 
 (semoule semi-complète bio, tomates bio, concombre bio, citron et huile d'olive)
 Yaourt bio vanille *d'Île-de-France* (pot) 
 Pêche bio 

Moelleux au citron
Fruit de saison

Pense à apporter chaque jour ta gourde d'eau et à boire de l'eau tout au long de la journée



Mardi


Premier jour de Centres de loisirs

Filet de colin
sauce Norvégienne
(crème, oignons, cubes de carottes, aneth) 

Riz bio créole 


Fromage Saint Môret bio 


Abricots 


Pain au chocolat épicerie
Purée de pomme bio 

Jeudi


Menu végétarien

Concombre bio et maïs bio 

Carré de seitan bio, (seitan bio (gluten de blé), pommes de terre bio, emmental bio)
sauce fromage blanc bio aux herbes (échalote, menthe, persil, ciboulette et coriandre) 

Haricots verts bio du soleil (ail et basilic) 

Prunes

Brioche aux pépites de chocolat épicerie 
Fruit de saison

Pain bio produit localement 

(atelier dans le 91 ; une partie de la farine provient de blés cultivés en IDF)

Ces menus et goûters sont susceptibles de modifications en fonction des arrivages, des cours ou de tout imprévu.



Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France, à l'exception du veau (France ou né en Allemagne, élevé et abattu en Hollande) et de l'agneau (Irlande/ N.-Zélande)
Produit issu de l'Agriculture Biologique

Label Rouge

Volaille de qualité certifiée



Poisson issu d'une pêche durable certifiée



Appellation d'Origine Protégée ou Indication Géographique Protégée



Fruits, légumes et laitages subventionnés dans le cadre du programme d'aide de l'UE à destination des écoles

La liste des allergènes présents dans les menus est disponible sur le site internet de la CDE13 (<https://caissedesecolesparis13.fr>) et dans chaque réfectoire.

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.