

Menu

Du lundi 02 au vendredi 06 Mai 2022



Lundi Menu végétarien

Salade verte vinaigrette

Couscous végétarien (semoule bio, tomates, pois chiche, poivrons, pruneaux, abricots, amandes, coriandre ras el hanout, cannelle)

Saint Paulin

Purée de pomme bio

Pain au lait
Fruit de saison

Mardi

Saucisse de volaille

Purée de brocolis et épinard (brocolis, épinard, oignons, flocons de pommes de terre, lait beurre et muscade)

Fromage blanc aux fruits

Poire

Pain bio
Stick de confiture d'abricot
Fruit de saison

Mercredi

Tomate croque sel

Cuisse de poulet rôtie

Carottes rondelles bio à l'estragon

Petit suisse nature

Gaufre

Pain d'épices
Banane

Jeudi

Filet de colin à l'orientale (tomate, courgettes, poivrons, aubergines, oignons, ail et raz el hanout)

Boulgour bio

Yaourt bio vanille

Orange

Baguette viennoise du boulanger
Lait nature bio

Vendredi Menu végétarien

Concombre bio vinaigrette

Lasagnes de légumes (oignons, courgettes, poivrons, tomates, pâtes et sauce au pesto)

Edam bio

Pomme bio

Moelleux au fromage blanc
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.