

Menu

Du lundi 18 au vendredi 22 avril 2022

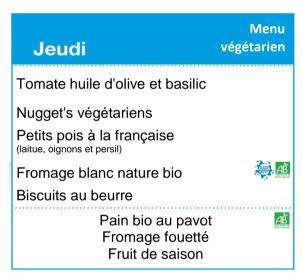
Lundi

Férié

Mercredi Concombre ail et fines herbes Cuisse de poulet Label rouge Yassa (oignon et citron) Riz bio créole Yaourt aux fruits mixés Briochette fourrée fraise Banane bio



Mardi Salade de lentilles (lentilles, tomate, échalote, moutarde et vinaigrette) Steak haché de bœuf bio et son jus Haricots verts du soleil (ail, basilic et huile d'olive) Gouda bio Kiwi bio Pain bio aux pépites de chocolat Yaourt Fruit de saison



Pain bio produit localement



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

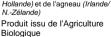
<u>Ces menus et goûters sont susceptibles de modifications</u> en fonction des arrivages, des cours ou de tout imprévu.



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. Zéleade)



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

Volaille de qualité certifiée

Label Rouge

s est disponible sur le site internet de la CDE

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.