

Menu

Du lundi 25 avril au vendredi 29 avril 2022

Lundi

Filet de cabillaud sauce curry,
poivrons et coriandre



Riz bio créole



Brie

Pomme bio



Biscuits fourrés fraise
Fruit de saison

Mardi

Salade de pâtes (pâtes, tomates, concombres,
dés de mimolette, huiles d'olive et herbes fraîches)

Sauté de veau à la moutarde
(moutarde, oignons, carottes et crème)

Carottes rondelles persillées

Poire

Baguette de pain bio
Barre chocolatée
Fruit de saison



Mercredi

Concombre vinaigrette

Jambon de dinde label rouge



Purée de courgette et vache qui rit
(courgettes, flocons de pommes de terre, lait, beurre et
muscade)

Orange

Couque pomme
Fruit de saison

Jeudi

Menu
végétarien

Radis sauce bulgare

Nugget's végétariens

Brocolis aux oignons

Riz au lait

Biscuits sablés

Croissant
Fruit de saison

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



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.

Vendredi

Tomate croque sel

Escalope de poulet au jus

Coquillettes bio



Yaourt aux fruits mixés bio



Baguette viennoise du boulanger
Fruit de saison