

Menu

Du lundi 09 au vendredi 13 Mai 2022

Lundi

Filet de colin sauce norvégienne
(carottes, oignons, aneth, crème fraîche)



Boullgour bio



Fromage à tartiner Kiri

Purée de pomme

BN casse croûte
Lait nature bio
Purée de pomme coing



Menu végétarien

Mardi

Taboulé bio à la menthe (semoule bio, tomates, concombre et menthe)



Nugget's végétariens, stick de ketchup

Haricots plats à l'ail

Yaourt nature bio



Orange bio



Pain bio
Confiture d'abricot
Fruit de saison



Mercredi

Betterave rouge vinaigrette

Blanquette de veau
(champignons, carottes, oignons, poireaux, bouquet garni, crème)

Riz créole bio



Yaourt vanille bio



Pain au chocolat
Fruit de saison



Jeudi

Boulettes de bœuf au jus

Purée de pomme de terre
(flocons de pomme de terre, lait, beurre, muscade)

Saint Paulin bio



Kiwi bio



Tranches de brioche
Lait nature bio
Purée de pomme fraise



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



Poisson issu d'une pêche durable certifiée



Appellation d'Origine Protégée ou Indication Géographique Protégée



Label Rouge



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



Volaille de qualité certifiée



Vendredi

Salade verte, dés de mimolette, huile d'olive et ciboulette

Sauté de poulet à la moutarde
(oignon, échalote, moutarde et crème fraîche)



Brocolis aux oignons

Muffin au chocolat

Pain bio au sésame
Chanteneige
Fruit de saison



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.