

Menu

Du lundi 23 mai au vendredi 27 mai 2022

Lundi

Filet de colin sauce bonne femme
(crème, champignons, échalote et oignon)



Boulgour bio



Emmental bio



Pomme bio



Moelleux au citron
Lait nature bio
Fruit de saison



Mardi

Menu
végétarien

Concombre à la menthe

Riz à l'indienne

(riz, lentilles corail, petits pois, courgettes,
carottes, oignons, crème liquide, coriandre, ail et
curry)

Yaourt nature bio



Orange bio



Pain aux pépites de chocolat
Lait nature bio
Purée de pomme



Mercredi

Tomate et maïs bio



Steak haché de bœuf bio, au jus



Carottes rondelles bio à l'**estragon**



Riz au lait

Spéculoos

Gaufre
Fruit de saison



Jeudi

Férialé

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

Vendredi

Fermé

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.