

Menu

Du lundi 30 mai au vendredi 03 juin 2022

Lundi

Menu
végétarien

Tagliatelles sauce minestrone

(lentilles vertes, lentilles corail, haricots blancs, haricots rouges, coulis de tomates, oignons, carottes, courgettes, ail, basilic, paprika, Parmigiano Reggiano)

Yaourt nature bio

Pomme bio



Pain bio au sésame

Kiri bio

Purée de pomme et banane bio



Mardi

Tomate, huile d'olive et basilic

Aiguillettes de poulet panées, sauce au fromage blanc aux herbes fraîches (fromage blanc, échalote, coriandre, ciboulette, persil et menthe)



Haricots verts persillés

Gaufre

Biscuits fourrés fraise

Yaourt aux fruits mixés

Fruit de saison

Mercredi

Croisillon à l'emmental

Brochette de dinde marinée à l'orientale

Petits pois à l'anglaise

Banane bio



Pain au lait
Fruit de saison

Jeudi

Filet de poisson sauce curry, poivrons et coriandre



Riz créole

Emmental bio



Pêche bio



Pain aux pépites de chocolat

Petit suisse

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)



Poisson issu d'une pêche durable certifiée



Produit issu de l'Agriculture Biologique



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 et maïs sauce bulgare

Cuisse de poulet Label rouge grillée aux épices



Brocolis et pommes de terre

Fromage à tartiner Saint Môret bio



Purée de pomme et fraise

Barre pâtissière

Lait nature bio

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.