

Menu

Menu végétarien Lundi Salade verte vinaigrette Riz bio à l'indienne (lentilles corail, petits pois, carottes, courgettes, ail, coriandre fraîche, curry, crème) Emmental bio Pomme bio Pain

Confiture

Purée de fruit ou Fruit de saison



Mardi

Salade de lentilles

(lentilles, tomates, échalotes et moutarde)

Filet de colin sauce du chef

Légumes du jour

Fromage blanc nature bio

Pêche bio

Moelleux Lait ou yaourt Purée de fruit ou fruit

Mercredi Steak haché de bœuf bio au jus Coquillettes bio Fromage du jour Purée de fruit ou fruit de saison Gaufre **Prunes**



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



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



Vendredi

Volaille de qualité certifiée

Label Rouge

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