

Menu

Du lundi 06 au vendredi 10 juin 2022


Lundi

Férié

Menu végétarien

Mardi

Œufs durs bio mayonnaise 

Couscous végétarien (semoule de blé complet bio, tomate, duo de carottes, courgettes, pois chiche, poivrons, pruneaux, amandes effilées, abricots, raz el hanout, cannelle, coriandre et ail) 

Gouda bio 

Pomme bio 


BN casse croute 

Lait nature bio

Purée de pomme et banane

Mercredi

Tomate à la croque

Filet de poisson blanc aux trois céréales 

Poêlée de légumes bâtonnière (carottes, courgettes, haricots beurre et brocolis)

Mini babybel

Marbré

Pain au lait
Fruit de saison



Jeudi

Taboulé aux herbes fraîches 
(semoule bio)

Sauté de veau Marengo

(tomate, oignons, carottes, champignons, ail, bouquet garni, farine)

Chou romanesco

Fromage à tartiner Croc'lait 

Nectarine bio

Baguette viennoise du boulanger

Yaourt

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)

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


Concombre sauce bulgare

Dinde fermière façon Tikka Massala

(tomate, yaourt, oignons, ail, amandes, coriandre, massale, piment)

Riz créole

Fromage blanc nature bio 

Pain bio 
Confiture de fraise
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.