

Menu

Du lundi 13 juin au vendredi 17 juin 2022

Menu végétarien

Lundi

Salade de lentilles (tomate, échalote, vinaigrette, moutarde)

Boulettes de pois chiche bio, sauce napolitaine (tomate, ail et basilic)

Haricots plats à l'estragon

Fromage blanc aux fruits

Pomme bio

Céréales nature

Lait nature bio

Compote de pomme et cassis



Mardi

Merguez

Pommes de terre ail et paprika

Edam bio

Pêche bio

Pain bio du sportif
(amandes, noisettes, abricots et raisins)

Fromage blanc vanille

Fruit de saison



Mercredi

Pizza au fromage et tomate

Japchae coréen (émincé de bœuf, poivrons, bâtonnets de carottes, oignons, coriandre, ail, sauce soja et graines de sésame)

Carottes rondelles aux oignons

Barre d'ananas

Pain au lait

Banane



Jeudi

Tomate, vinaigrette

Filet de poisson blanc sauce provençale (tomates, courgettes, oignons, olives noirs, ail, herbes de Provence)

Brocolis

Fromage à tartiner Chanteneige

Muffin aux pépites de chocolat

Baguette de pain bio

Confiture d'abricot

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

Radis émincés au fromage frais

Aiguillettes de poulet crème de courgettes et parmesan

Fusillis bio

Yaourt nature bio

Pain au chocolat

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.