

Menu

Du lundi 20 au vendredi 24 juin 2022

Lundi

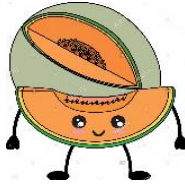
Filet de hoki sauce à l'aneth
(crème, oignon et aneth)

Boulgour bio

Saint Paulin bio

Nectarine bio

Tranche de brioche
Lait nature bio
Fruit de saison



Mardi

Melon

Sauté de poulet sauce charcutière
(carottes, oignons, cornichon, tomate et moutarde)

Riz créole bio

Yaourt nature bio
d'Île-de-France

Pain bio
Gelée de framboise
Fruit de saison

Mercredi

Feuilleté au fromage

Boulettes de bœuf bio,
au jus

Petits pois à la française
(laitues, oignons et persil)

Petit suisse nature

Prunes

Gaufre
Banane

Jeudi

Menu végétarien

Salade verte, mimosa

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

Fromage blanc vanille

Baguette viennoise du boulanger
Lait nature bio
Purée de pomme

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

Taboulé à la menthe (semoule bio)

Escalope de poulet sauce du chef
Haricots verts persillés

Fromage à tartiner Kiri

Pêche bio

Pain bio
Pâte à tartiner (chocolat et noisette)
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.