


Menu

Du lundi 01 au vendredi 05 août 2022

Lundi

Salade verte et maïs bio 

Aiguillettes de poulet épicées

Chou-fleur et pommes de terre persillé

Edam bio 

Pomme bio 

Baguette viennoise du boulanger
Yaourt à boire à la vanille

Mardi

Melon

Merguez

Purée de pommes de terre
(flocons de pommes de terre, lait, beurre et muscade)

Yaourt vanille bio 

Biscuits fourrés fraise
Fruit de saison

Mercredi

Menu
végétarien

Salade du jour

Lasagnes de légumes (oignons, courgettes, poivrons, tomates, pâtes et sauce au pesto)

Fromage fondu Croc'lait

Purée fruit ou fruit de saison

Gaufre
Purée de fruit ou fruit de saison

Jeudi

Tomate à la croque au sel

Filet de poisson blanc pané 

Haricots verts persillés

Yaourt aux fruits mixés bio 

Madeleine

Moelleux au fromage blanc
Fruit


Pain bio produit localement 


(atelier dans le 91 ; une partie de la farine provient de blés cultivés en IDF)

Pense à apporter chaque jour ta gourde d'eau et à boire de l'eau tout au long de la journée



Vendredi

Taboulé aux herbes fraîches (semoule bio, tomate et concombre) 

Brochette de dinde Label Rouge, au jus 

Carottes rondelles bio persillées 

Brie 

Prunes

Pain au chocolat
Fruit de saison

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

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.