

Lundi

Premier jour de Centres de loisirs

Filet de colin
sauce Norvégienne
(crème, oignons, cubes de carottes, aneth)

Riz créole

Fromage blanc bio nature

Abricots



Moelleux au citron
Fruit de saison



Mardi

Menu végétarien

Salade campagnarde (Pommes de terre, tomate, maïs, persils et échalotes)

Nuggets végétariens,
stick de ketchup

Haricots plats du soleil (ail et basilic)

Gouda bio

Prunes

Baguette viennoise du boulanger
Purée pomme coing



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



Jeudi

Férialé

Pain bio produit localement

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



Vendredi

Tomate à la croque

Hachis Parmentier
(viande égrenée de bœuf, flocons de pommes de terre et lait)

Yaourt bio à la vanille



Pain d'épices
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.