

Du lundi 18 au vendredi 22 juillet 2022

Lundi

Salade verte sauce andalouse

Filet de poisson blanc pané

Petits pois à l'anglaise

Riz au lait

Spéculoos

Baguette viennoise du boulanger
Fruit de saison



Mardi

Taboulé aux herbes fraîches
(semoule bio)



Sauté de dinde au paprika

Carottes rondelles bio persillées



Fromage à tartiner vache qui rit

Nectarine

Biscuits fourrés fraise
Yaourt à boire à la vanille

Mercredi

Filet de colin sauce curry, poivrons
et coriandre



Boulgour bio



Yaourt bio nature



Abricots

Pain bio
Stick de confiture
Banane



Jeudi

Concombre et dés d'emmental

Escalope de poulet au jus

Haricots verts persillés

Gaufre

Pain au lait
Compote de pomme et cassis

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



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

Menu
végétarien

Pastèque

Penne bio sauce lentilles corail
(tomate, lentilles corail, carottes, oignons, ail,
basilic, paprika et emmental)



Mimolette en stick

Purée de pomme et fraise

Pain au chocolat
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.