

Menu

Du lundi 22 au vendredi 26 août 2022

Lundi

Chili con carne
(viande égrenée de bœuf, tomate, haricots rouges, maïs bio, cumin, paprika, ail)

Riz créole bio 

Fromage à tartiner Kiri

Brugnon

Baguette viennoise du boulanger
Purée de pomme

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



Mardi

Menu
végétarien

Melon

Galette végétarienne de quinoa à la provençale

Duo de carottes

Gouda bio 

Muffin aux pépites de chocolat

Biscuits fourrés au vanille
Banane

Mercredi

Menu
végétarien

Œufs durs bio,
stick de mayonnaise 

Salade de pâtes (pâtes, tomates, concombres, huile d'olive et herbes fraîches)

Fromage blanc aux fruits mixés

Prunes

Pain au lait
Fruit de saison

Jeudi

Taboulé aux herbes fraîches (semoule bio) 

Cuisse de poulet rôti 

Chou romanesco à la crème

Fromage à tartiner chanteneige

Pêche plate

Pain bio aux pépites de chocolat 
Yaourt à boire à la vanille

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)



Poisson issu d'une pêche durable certifiée



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée ou Indication Géographique Protégée



Label Rouge



Fruits, légumes et laitages subventionnés dans le cadre du programme d'aide de l'UE à destination des écoles



Volaille de qualité certifiée

Vendredi

Concombre sauce bulgare

Filet de cabillaud sauce polynésienne (tomate, carottes, oignons ail, lait de coco et curry) 

Pommes de terre vapeur

Yaourt bio vanille 

P'tit moelleux
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.