

Menu

du lundi 03 au vendredi 07 octobre 2022

Lundi

Menu
végétarien

Salade de lentilles (lentilles vertes, tomate, échalote, moutarde, sauce salade)

Quenelles nature sauce Aurore (crème, concentré de tomate et oignons)

Haricots verts persillés

Yaourt bio nature

Poire bio

Brioche tranchée

Lait nature bio

Purée de pomme et coing



Mardi

Carottes râpées bio et dés d'emmental

Jambon de dinde Label rouge

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

Purée de pêche

Pain bio aux pépites de chocolat

Yaourt

Fruit de saison



Mercredi

Rillettes de thon au cantadou et pain de mie toasté

Escalope de poulet, jus gourmand (carottes, échalotes, bouquet garni et mélange 4 épices)

Brocolis persillés

Pomme bio

Pain au lait
Fruit de saison



Jeudi

Filet de lieu noir frais, sauce au curry, poivrons et coriandre

Riz bio créole

Gouda bio

Raisin bio

Céréales nature

Lait nature bio

Fruit de saison



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

Tomate bio Île-de-France à la ciboulette

Emincé de bœuf à la méditerranéenne (tomate, oignons, poivrons, aubergines, olives noires)

Penne bio

Yaourt bio aromatisé abricot Île-de-France

Pain bio
Confiture de lait
Banane



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.