

Menu

Du lundi 05 au vendredi 09 septembre 2022

Menu végétarien

Lundi

Salade verte huile d'olive et ciboulette

Couscous végétarien (semoule bio, tomates, pois chiche, poivrons, pruneaux, abricots, amandes, coriandre ras el hanout, cannelle)

Saint Paulin bio

Pomme bio

Barre pâtissière
Yaourt
Fruit de saison



Mardi

Radis émincés, sauce bulgare

Poisson blanc aux trois céréales

Sauce au fromage blanc aux herbes (échalote, ciboulette, coriandre, persil et basilic)

Poêlée de petits pois et carottes

Fromage à tartiner Kiri

Muffin aux pépites de chocolat

Pain bio
Confiture d'abricot
Fruit de saison



Mercredi

Salade de pâtes (tomate, concombre, huile d'olive et herbes fraîches)

Emincé de bœuf label rouge

Strogonoff (champignons, oignons, ail, tomate, paprika et bouquet garni)

Carottes rondelles persillées bio

Yaourt vanille bio

Prunes

Gaufre
Banane bio



Jeudi

Concombre et dés de brebis

Escalope de poulet

sauce chasseur (cocktail de champignons, échalote, oignon et estragon)

Pommes de terre campagnardes

Raisins bio

Céréales nature
Lait nature bio
Compote de pomme et cassis



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

Melon

Filet de hoki sauce Norvégienne (carottes, oignons, crème et aneth)

Riz créole bio

Yaourt nature bio

Baguette de pain bio
Fromage à tartiner Chanteneige
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