

Menu

du lundi 17 au vendredi 21 octobre 2022

Lundi

Menu
végétarien

Tomate et maïs bio 

Boulettes de pois chiches bio,
Courgettes sauce napolitaine (tomate,
basilic et ail) 

Saint Paulin bio 

Poire bio 

Pain bio
Confiture d'abricot
Fruit de saison 

Mardi

Concombre aux pommes croquantes

Blanquette de veau

(champignons, carottes, oignons, poireaux, bouquet garni,
crème)

Riz créole bio 

Fromage blanc nature bio 

Croissant
Lait nature bio
Fruit de saison 

Mercredi

Velouté de panais et petits pois

Filet de poisson blanc pané 

Carottes rondelles bio persillées

Eclair à la vanille, ou Paris Brest
ou Muffin, *selon les livraisons*

Biscuits fourrés fraise
Banane



Jeudi

Le Grand Repas

www.legrandrepas.fr

Carottes bio *Île-de-France* râpées,
fromage blanc bio ciboulette, noisettes hachées 

Hachis Parmentier de bœuf bio au
potimarron bio *Île-de-France*, gratiné :
la mimolette (Egréné de bœuf bio, potimarron
bio, flocons de pommes de terre, lait bio, tomate,
oignon, persil, muscade) 

Purée de pomme et poire bio 

Galettes au beurre bio 

Baguette de pain bio
Fromage à tartiner Kiri
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

Menu
végétarien

Salade du jour

Penne bio sauce lentille corail 

Fromage à tartiner Vache qui rit

Orange

Moelleux nature
Lait nature
Fruit ou purée de fruit

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.