

Menu

du lundi 24 au vendredi 28 octobre 2022

Lundi

Menu
végétarien

Mais et cœur de palmier

Riz bio à l'indienne

(lentilles corail, petits pois, carottes, courgettes, ail, coriandre, curry, crème)



Gouda bio



Pomme bio



Gaufre
Yaourt à boire fraise

Mardi

Concombre sauce bulgare

Escalope de poulet au jus



Carottes rondelles aux oignons

Brie

Paris Brest

Pain
Confiture de fraise



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



Mercredi

Potage de brocolis
et vache qui rit

Jambon de dinde label rouge
stick de ketchup



Coquillettes bio



Fromage blanc nature bio



Biscuits fourrés fraise
Fruit de saison

Jeudi

Chou blanc bio au fromage frais



Filet de colin sauce basquaise
(tomate, poivrons verts et rouges, oignons et ail)



Boullgour bio



Yaourt aux fruits mixés

Moelleux nature
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

Potage Saint Germain (pois cassés, flocons
de pomme de terre, oignons et crème)

Nuggets végétariens

Chou-fleur persillé

Fromage Carré fondu

Clémentines bio



Couque pomme
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.