

Menu

du lundi 14 au vendredi 18 novembre 2022

Lundi

Saucisse de Toulouse

(Plat de substitution : saucisse de volaille)

Purée de pois cassés bio Île-de

France (pois cassés, flocons de pommes de terre, lait, beurre et muscade)

Saint Paulin bio

Poire bio Île-de-France

Céréales nature

Lait nature bio

Purée de pomme bio



Mercredi

Velouté de champignons et **marrons**

(cocktail de champignons, marrons, oignon et crème fraîche)

Escalope de poulet au jus

Haricots plats du soleil (ail et basilic)

Chanteneige

Tropézienne (Brioche garnie d'une crème mousseline)

Pain au lait

Banane bio



Mardi

Menu
végétarien

Carottes râpées bio et céleri bio
mayonnaise



Tagliatelle sauce minestrone (lentilles vertes, lentilles corail, haricots blancs, haricots rouges, coulis de tomates, oignons, carottes, courgettes, ail, basilic, paprika, Parmigiano Reggiano)

Fromage blanc bio nature



Pain au sésame bio
Fromage à tartiner Kiri
Fruit de saison



Jeudi

Radis émincés ail et fines herbes

Filet de poisson blanc frais, sauce
beurre blanc citronné (vinaigre blanc, jus de citron, échalote, beurre et crème)



Quinoa bio



Yaourt vanille bio



Brioche tranchée
Yaourt
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)



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

Nem aux légumes

(feuille de salade et menthe fraîche)

Sauté de veau au curry

Chou romanesco

Brie

Kaki

Pain bio
Confiture d'abricot
Pomme bio



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.