

Menu

Du lundi 02 au vendredi 06 janvier 2023

Centres de loisirs

Lundi

Menu végétarien

Potage de légumes du jour

Lasagnes aux légumes (oignons, courgettes, poivrons, tomates et sauce au pesto)

Ou Ravioli de légumes (épinards, carottes, tomate, courgettes, aubergines, poivrons, oignons, ail, basilic, céleri)

Brie

Orange bio



Pain bio
Confiture
Fruit de saison



Mercredi

Menu végétarien

Velouté de potiron (potiron, carottes, oignons, flocons de pomme de terre, muscade, crème)

Nugget's végétarien sauce au fromage blanc aux herbes (fromage blanc, échalote, ciboulette, coriandre, menthe, persil)

Haricots plats aux oignons

Edam bio

Orange bio



Pain au lait
Banane bio



Vendredi

Carottes bio, maïs bio vinaigrette

Cuisse de poulet Label rouge rôti

Purée de courgettes et vache qui rit (courgettes, flocons de pommes de terre, lait, vache qui rit et muscade)

Petit suisse bio aux fruits

Poire bio



Pain aux pépites de chocolat
Lait nature bio
Fruit de saison



Rentrée

Mardi

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



Riz bio créole



Fromage Vache qui rit bio



Purée de pomme et poire bio



Gaufre
Lait nature bio
Purée de pomme et coing



Jeudi

Concombre et radis façon Tzatziki (yaourt, ciboulette et menthe)

Tajine de veau (abricots, pruneaux, amandes, oignons, ail, carottes)

Semoule bio



Fromage blanc nature 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

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.