

Menu

Du lundi 09 au vendredi 13 janvier 2023

Lundi

Salade de lentilles (tomates, échalotes, moutarde et persil)

Filet de poisson blanc pané
Chou à la crème

Emmental bio

Clémentines bio

Baguette de pain
Fromage à tartiner Croclait
Fruit de saison



Mardi

Menu Galette des Rois

Salade verte et dés de mimolette

Jambon de porc label rouge
(Plat de substitution : jambon de dinde label rouge)

Petits pois à l'anglaise

Galette des Rois

(pâte feuilletée pur beurre, crème frangipane à l'amande)

BN casse croûte
Lait nature bio
Banane bio



Mercredi

Menu végétarien

Velouté de légumes du soleil (courgettes, tomates, poivrons rouges et jaunes, oignons et ail)

Gratin de Crozet bio (crozets bio ("pâtes" savoyardes), crème, emmental bio, oignon, et ail)

Yaourt vanille bio

Salade d'orange bio, banane bio et ananas

Pain au chocolat
Yaourt à boire abricot



Jeudi

Menu végétarien

Samoussa aux légumes

Omelette bio nature
Carottes rondelles bio persillées

Camembert bio

Pomme bio Île-de-France

Baguette viennoise du boulanger
Lait nature bio
Purée de pomme



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

Coleslaw bio Île-de-France (carottes bio et chou blanc bio râpés, mayonnaise)

Bœuf Massala (émincé de bœuf label rouge, tomate, ail, amandes effilées, coriandre, oignons, massalé, piment doux)

Riz basmati bio

Yaourt nature bio

Pain au lait du boulanger
Lait chocolaté
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.