

Menu

Du lundi 16 au vendredi 20 janvier 2023

Lundi

Salade verte sauce andalouse

Filet de colin sauce dieppoise
(champignons, cocktail de fruits de mer, oignons, poireaux, échalote et crème)

Penne bio

Fromage blanc nature bio

Céréales nature
Lait nature bio
Fruit de saison



Menu végétarien

Mardi

Taboulé d'hiver

(semoule bio / blé, soja, orge, avoine, seigle, riz / pois, lentilles / carottes, chou, aromates)

Quenelles nature sauce napolitaine
(tomate, ail et basilic)

Duo de carottes oranges et jaunes

Fromage à tartiner Chanteneige bio

Pain
Confiture de lait
Fruit de saison



Mercredi

Potage Dubarry bio au curry
(chou fleur bio, flocons de pommes de terre, lait bio et curry)

Steak haché de bœuf bio et son jus
Haricots verts fins aux oignons

Tarte Bourdaloue (poires, crème d'amandes)

Brioche fourrée fraise
Fruit de saison



Jeudi

Menu végétarien

Céleri bio et pomme bio au fromage frais

Riz bio à l'indienne
(riz bio, lentilles brunes, petits pois, courgettes, carottes, oignons, crème liquide, coriandre, ail et curry)

Gouda bio

Orange bio

Pain au chia
Fromage croclait
Fruit de saison



Vendredi

Menu LOCAL

Carottes râpées bio
Île-de-France au citron

Cuisse de poulet label rouge,
sauce forestière (champignons, oignons et crème)

Quinoa bio Île-de-France

Yaourt bio Île-de-France
aromatisé à l'abricot

Croissant
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