

Menu

Du lundi 23 au vendredi 27 janvier 2023

Lundi

Bâtonnets de carottes, sauce au fromage frais et cumin

à croquer avec les doigts !

Filet de poisson blanc aux céréales
Brocolis aux oignons

Fromage blanc nature bio

Madeleine

Pain aux pépites de chocolat
Yaourt

Fruit de saison



新年快乐

Bonne et
heureuse année !

NOUVEL AN CHINOIS

Pain au sésame

Menu

Mardi

végétarien

Nem aux légumes et
Nouilles sautées aux légumes

(nouilles de blé aux œufs, carottes, poivrons, échalote, ail, coriandre, gingembre, sésame, sauce soja, menthe fraîche)

Dessert lacté coco

Litchis frais



Baguette viennoise

Lait nature bio

Purée de pomme

Mercredi

Potage Parmentier

(poireaux, pommes de terre, oignon et crème)

Sauté de veau au curry

(oignons, carottes, curry et crème)

Chou-fleur à la ciboulette

Fromage à tartiner Fondu carré

Poire bio

Gaufre

Purée de pomme et banane

Jeudi

Rôti de porc Label Rouge

(Plat de substitution : rôti de dinde)

Purée de pommes de terre (flocons de pommes de terre, lait bio, beurre et muscade)

Cantal AOP

Orange bio

Brioche nature tranchée

Lait nature bio

Fruit de saison

Vendredi

Pizza tomate-fromage

Omelette bio à l'emmental

Haricots plats du soleil
(huile d'olive, ail et basilic)

Pomme bio d'Île-de-France

Pain bio vanillé
Confiture d'abricot
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