

Menu

Du lundi 30 janvier au vendredi 03 Février 2023

Lundi

Salade de lentilles

(lentilles, tomate, échalote, moutarde, sauce vinaigrette)

Filet de hoki sauce beurre blanc

(échalotes, vinaigre blanc, crème, beurre)

Haricots verts

Gouda bio

Kiwi bio

Céréales nature

Lait nature bio

Purée de pomme et fraise

Mercredi

Soupe de carotte bio et poire bio

(oignons, flocons de pomme de terre, crème)

Blanquette de veau

(sauté de veau, carottes, poireaux, oignons, crème)

Pommes de terre vapeur

Yaourt bio au citron

Couque pomme

Banane bio



Mardi

Menu végétarien

Betterave sauce du chef (huile d'olive, moutarde, herbes fraîches ou échalotes)

Couscous végétarien (semoule bio, tomates, pois chiches, poivrons, pruneaux, abricots, amandes, coriandre, ras el hanout, et cannelle)

Fromage à tartiner Kiri

Orange sanguine

Pain bio

Gelée de framboise

Fromage blanc nature

Jeudi

Menu Chandeleur

Salade verte et dés d'emmental

Jambon de porc Label Rouge

(Plat de substitution : jambon de dinde Label Rouge)

Petits pois à la française

Crêpe et pâte à tartiner bio

(chocolat - noisette, sans huile de palme)

Baguette viennoise du boulanger

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)

Vendredi

Menu végétarien

Oeuf dur bio mayonnaise

Gnocchi sauce crème de courgette et parmesan (courgette, parmesan, crème, ail et basilic)

Fromage blanc nature bio

Pomme bio

Pain du Sportif bio

(amandes, noisettes, abricots secs et raisin secs)

Yaourt

Fruit de saison

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