

Menu

Du lundi 06 au vendredi 10 Février 2023

Lundi

Menu
végétarien

Salade verte aux croûtons

Omelette bio persillée
Brocolis aux oignons

Liégeois au chocolat bio

Galette au beurre bio

Pain bio multigrains
Fromage à tartiner Carré fondu
Fruit de saison

Mardi

Cuisse de poulet Label rouge rôtie

Lentilles aux marrons

Camembert bio

Clémentines bio

Baguette viennoise du boulanger
Lait nature bio
Fruit de saison

Mercredi

Potage Saint Germain (pois cassés bio, flocons
de pommes de terre, oignons, lait bio et crème)

Rôti de veau au jus (échalote et ail)

Carottes rondelles bio à l'ail

Emmental bio

Pomme bio

Pain au chocolat
Purée de pomme

Tournoi de rugby des VI nations

Jeudi

IRLANDE - FRANCE

Carottes râpées bio au citron et aneth

Filet de saumon frais, crème de
ciboulette (crème, échalotes et ciboulette)

Colcannon (chou vert, oignon, ail, muscade, beurre,
lait et flocons de pommes de terre)

Fromage blanc bio et coulis de fruits
rouges

Baguette de pain
Confiture de fraise
Fruit de saison

Pain bio produit localement

(atelier dans le 91 ; une partie de la farine provient de blés cultivés en IDF)

Vendredi

Rillettes de thon et pain de mie radis

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

Haricots beurre persillés

Orange bio

BN casse croûte
Lait nature bio
Purée de pomme banane



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