

Menu végétarien

Lundi

Salade verte vinaigrette

Tagliatelles sauce minestrone (lentilles vertes, lentilles corail, haricots blancs, haricots rouges, coulis de tomates, oignons, carottes, courgettes, ail, basilic, paprika, Parmigiano Reggiano)

Fromage blanc aux fruits

Poire bio



Biscuits fourrés fraise
Lait nature bio



Mardi

Potage de lentilles corail

(lentilles corail, carottes, oignons, ail, crème et cumin)

Poisson blanc aux céréales



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

Emmental bio

Pomme bio



Pain au chocolat
Fruit de saison

Mercredi

Carottes râpées bio vinaigrette



Jambon de dinde Label Rouge



Gratin de chou-fleur (chou-fleur, farine, beurre, lait, emmental et muscade)

Fromage à tartiner Brebigrème

Paris Brest (pâte à chou garnie de crème pralinée (amande-noisette))

Moelleux nature
Fruit de saison

Jeudi

Potage de potiron (potiron, flocons de pommes de terre, oignon)

Sauté de veau à la moutarde (échalotes, oignons, moutarde et crème)

Boullgour bio



Yaourt nature bio



Gaufre
Banane bio



Pain bio produit localement



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

Pense à apporter chaque jour ta gourde d'eau et à boire de l'eau tout au long de la journée



Vendredi

Menu végétarien

Taboulé aux herbes fraîches
(semoule bio)



Omelette bio à l'emmental



Brocolis à la crème

Pomme bio



Couque pomme
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 plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.