

Menu

Du lundi 27 février au vendredi 03 Mars 2023

Lundi

Filet de colin sauce napolitaine
(tomate, ail et basilic)



Quinoa bio



Fromage à tartiner Kiri bio



Orange bio



Biscuits fourrés vanille
Lait nature bio



Mercredi

Salade verte sauce andalouse
(tomate et poivrons)

Escalope de poulet au jus
Coquillettes bio



Yaourt vanille bio



Couque pomme
Banane bio



Vendredi

Menu végétarien

Soupe de courgettes et vache qui rit

Lasagnes aux légumes (oignons, courgettes,
poivrons, tomates et sauce au pesto)

Ou Ravioli de légumes (épinards, carottes,
tomate, courgettes, aubergines, poivrons, oignons, ail,
basilic, céleri)

Brie

Poire

Pain
Confiture de fraise
Fruit de saison



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



Mardi

Menu végétarien

Potage Parmentier
(poireaux et pommes de terre, oignons, crème)

Nugget's végétariens
stick de mayonnaise

Haricots verts persillés

Fromage blanc nature bio



Kiwi bio



Moelleux citron
Fruit de saison

Jeudi

Radis émincés sauce bulgare

Pot au feu de boeuf aux légumes
(joue de bœuf, champignons, oignons, carottes, poireau,
navets et bouquet garni)

Edam bio



Beignet à la framboise

Pain au lait
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
plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.