

Menu

Du lundi 03 au vendredi 07 Avril 2023

Lundi

Menu végétarien

Tomate bio et œufs durs



Couscous végétarien



(semoule complète bio, tomates, pois chiche, poivrons, pruneaux, abricots, amandes, coriandre, Ras el hanout, cannelle)

Fromage à tartiner Petit moulé



Purée de pomme bio



Pain bio du sportif



(amandes, noisettes, abricots et raisins)

Yaourt

Fruit de saison

Mardi

Salade de pâtes

et dés d'emmental (pâtes, huile d'olive, jus de citron, ciboulette, persil, échalote, herbes de Provence, maïs, et dés d'emmental)

Filet de poisson blanc pané



Chou-fleur bio à la crème



Orange bio



Pain au lait du boulanger

Yaourt vanille bio



Fruit de saison

Mercredi

Tarte tomate, chèvre et basilic

Steak haché de bœuf bio, stick de ketchup



Haricots beurre

Yaourt nature bio



Salade de fraise et kiwi

Biscuits nappés chocolat

Fruit de saison



Jeudi

Menu LOCAL

Carottes râpées bio d'Île-de-France



Cuisse de poulet label rouge de Mayenne



Purée de pois cassés bio Île-de-France



(pois cassés, flocons de pommes de terre, lait, beurre et muscade)

Yaourt bio aromatisé aux fruits rouges d'Île-de-France



Pain bio

Saint Môret bio

Banane bio



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



Vendredi

Menu végétarien

Nouilles sautées aux légumes et émincé de pois chiches bio au curry



(nouilles aux blés aux œufs, émincé de pois chiches bio au curry, carottes, poivrons, courgettes, champignons, haricots plats, lait de coco, sauce soja et sésame doré)

Gouda bio

Pomme bio



Tranches de brioche

Lait nature bio

Purée de pomme bio



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.