


Menu

Du lundi 13 au vendredi 17 Mars 2023

Menu végétarien

Lundi




Salade verte œuf mimosa bio 

Quinoa bio à la mexicaine 


(tomate, haricots rouges, maïs bio, oignon, ail, paprika et cumin)


Fromage blanc nature bio 

Orange bio 

Baguette de pain 
Fromage Vache qui rit 
Purée de pomme bio 




Mardi

Carottes râpées bio et dés de mimolette 

Escalope de poulet à la crème de persil 
(crème, échalote, ail, épinard et persil)

Haricots plats


Paris Brest (praliné noisette-amande)

Baguette viennoise du boulanger 
Lait nature bio 
Fruit de saison 

Menu végétarien



Mercredi

Velouté de **potiron** (potiron, flocons de pommes de terre, lait, muscade)

Gratin Savoyard végétarien  
(pommes de terre bio *Île-de-France*, crème fraîche, lait bio, allumettes fumé de soja, fromage)


Yaourt bio vanille 


Salade de fruits (pommes, clémentines et ananas)



Gaufre 
Fruit de saison 






Jeudi

Filet de colin, sauce beurre blanc citronné 
(échalote, vinaigre blanc, beurre, citron et crème)

Riz bio créole 

Saint Jacques bio (type Coulommiers)  
d'*Île-de-France*

Pomme bio du Poitou Charente 

Pain 
Confiture de fraise 
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

Feuilleté au fromage (croisillon emmental)

Sauté de veau à la Hongroise (carottes, oignons, paprika, champignons, crème et bouquet garni)

Brocolis bio à l'ail 

Kiwi bio 

Pain au lait aux pépites de chocolat du boulanger 
Lait nature bio 
Fruit de saison 

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.