

Menu

Du lundi 20 au vendredi 24 mars 2023

Lundi

Filet de hoki sauce norvégienne
(carottes, oignons, aneth, crème)

Riz bio pilaf (oignons et bouquet garni)

Yaourt bio aromatisé abricot
d'Île-de-France
Pomme bio

Céréales nature
Lait nature bio
Fruit de saison



Menu végétarien

Mardi

Céleri bio et,
carottes bio d'Île-de-France et mayonnaise

Omelette persillée bio
Petits pois à l'anglaise

Gouda bio

Tarte aux pommes

Baguette de pain bio
Confiture de lait
Fruit de saison

Mercredi

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

Ragoût de bœuf label rouge (émincé de
bœuf label rouge, oignons, carottes, ail et bouquet
garni)

Carottes rondelles persillées

Fromage blanc bio
d'Île-de-France

Pain bio aux pépites de chocolat
Yaourt à boire fraise

Jeudi

Menu végétarien

Penne bio

sauce lentilles corail (lentilles corail,
tomate, carottes, oignons échalotes, ail, basilic,
paprika)

Cantal AOP

Fruit de saison

Biscuit
Lait nature bio
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



Vendredi

Taboulé aux herbes fraîches et épices
(semoule bio)

Jambon de porc label rouge
(Plat de substitution : jambon de dinde label rouge)

Gratin de duo de courgettes et
pommes de terre

Fromage Saint Môret bio

Orange bio

Moelleux citron
Yaourt
Banane 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.