

Menu

Du lundi 01 au vendredi 05 Mai 2023

la journée

Lundi

Férié

Mercredi

Salade verte sauce andalouse

Steak haché de bœuf bio, stick ketchup

Carottes rondelles bio à l'estragon

Petit suisse nature

Vendredi

ciboulette

Concombre bio vinaigrette à la

Lasagnes de légumes (oignons,

Gaufre

Pain bio Stick de confiture d'abricot Fruit de saison

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

AB

AB

Menu

AB

AB

végétarien

Menu Mardi végétarien Tomate bio vinaigrette Couscous végétarien (semoule complète bio, AB tomates, pois chiches, poivrons, pruneaux, abricots, amandes, coriandre, Ras el hanout, cannelle) Emmental bio AB Purée de pomme bio AB Pain au lait Fruit de saison

Jeudi

Filet de colin à l'orientale

(tomate, courgettes, poivrons, aubergines, oignons, ail et raz el hanout)

Boulgour bio

Yaourt bio vanille

Orange bio

Baguette viennoise du boulanger Lait nature bio

AB

AB

AB

AB

Pain bio produit localement

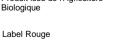
(atelier dans le 91 ; une partie de la farine provient de blés cultivés en IDF)

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





Appellation d'Origine Protégée ou Indication Géographique Protégée

Poisson issu d'une pêche

durable certifiée



Fruits, légumes et laitages subventionnés dans le cadre du programme d'aide de l'UE à destination



Banane bio

Volaille de qualité certifiée

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.