

Menu

Du lundi 24 avril au vendredi 28 avril 2023

Lundi

Filet de hoki sauce basquaise
(tomate, poivrons rouges et verts, oignons et ail)



Coquillettes bio



Brie

Pomme bio



Biscuits fourrés fraise
Fruit de saison

Mercredi

Tomate bio à l'huile d'olive



Jambon de dinde label rouge



Purée de courgette et vache qui rit
(courgettes, flocons de pommes de terre, lait, beurre et muscade)



Orange bio

Couque pomme
Fruit de saison

Vendredi

Concombre bio vinaigrette



Riz bio à l'indienne

(riz bio, lentilles corail, petits pois, courgettes, carottes, oignons, crème liquide, coriandre, ail et curry)

Gouda bio



Purée de pomme et banane bio



Baguette viennoise du boulanger
Fruit de saison

Mardi

Menu
végétarien

Carottes râpées bio vinaigrette



Omelette bio emmental



Haricots verts aux oignons



Riz au lait bio



Spéculoos

Pain au lait du boulanger
Fruit de saison

Jeudi

Salade de pâtes (pâtes, tomates, concombres, dés de mimolette, huiles d'olive et herbes fraîches)

Steak haché de bœuf bio à la moutarde

(moutarde, oignons, carottes et crème)



Carottes rondelles persillées

Poire

Pain bio
Stick de confiture
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.