

Menu

Du lundi 22 mai au vendredi 26 mai 2023

Lundi

Menu
végétarien

Penne bio
sauce lentilles corail (lentilles corail, tomates, carottes, oignons échalotes, ail, basilic, paprika et parmigiano reggiano)



Yaourt nature bio



Orange bio



Baguette viennoise du boulanger
Lait nature bio
Compote pomme et cassis



Mardi

Salade crétoise (tomates bio, concombre bio, **poivrons**, dés de brebis, huile d'olive et citron)



Filet de poisson blanc pané



Haricots verts persillés

Tarte aux pommes

Baguette de pain bio
Pâte à tartiner
(chocolat-noisette, sans huile de palme)
Fruit de saison



Mercredi

Pizza à la tomate et emmental

Emincé de bœuf Label Rouge
à la Hongroise (tomates, crème, carottes, champignons, oignons, persil et paprika)



Chou-fleur bio persillé



Fraises

Pain au chocolat
Banane



Jeudi

Menu
végétarien

Rougail saucisse végétarienne (sauce végétarienne, oignons, tomates, piment doux, curcuma, ail, gingembre, coriandre)

Riz bio aux haricots rouges, oignons, ail



Dessert lacté au chocolat bio
d'Île-de-France



Pomme bio de *Poitou Charente*



Céréales nature
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)



Poisson issu d'une pêche durable certifiée



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée ou Indication Géographique Protégée



Label Rouge



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



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.