

Menu

Du lundi 29 mai au vendredi 02 juin 2023

Lundi

Férié

Mardi

Menu
végétarien

Tagliatelles sauce minestrone

(lentilles vertes, lentilles corail, haricots blancs, haricots rouges, coulis de tomates, oignons, carottes, courgettes, ail, basilic, paprika, Parmigiano Reggiano)

Saint Paulin bio

Pomme bio



Pain bio aux pépites de chocolat
Petit suisse
Fruit de saison



Carnaval de Guadeloupe Mercredi



Souskay d'avocat et crevette

Filet de cabillaud sauce **maracudja**
(fruit de la passion) (coulis de fruits exotique, piment doux, échalotes, beurre, crème liquide)

Purée de patate douce (patate douce, flocons de pomme de terre, lait, beurre, muscade)

Dessert lacté **noix de coco**

Pain au lait
Gourde de purée de pomme



Jeudi

Salade de pâtes et dés de mimolette
(gnocchi sarde, tomates, concombres, dés de mimolette; persil, ciboulette, basilic, ail et huile d'olive)

Aiguillettes de poulet panées,
sauce au fromage blanc aux herbes
fraîches (fromage blanc, échalotes, coriandre,
ciboulette, persil et menthe)

Brocolis à l'ail

Banane bio

Pain bio au sésame
Fromage Chanteneige 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

Salade verte et maïs vinaigrette

Rôti de porc Label rouge
(Plat de substitution : jambon de dinde Label Rouge)

Petits pois et pommes de terre

Fromage blanc bio nature

Pêche

Barre pâtissière
Lait nature bio
Purée de pomme 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.