

Menu

Du lundi 03 au vendredi 07 juillet 2023



Menu végétarien

Lundi

Salade verte bio vinaigrette 

Riz bio à l'indienne 


(lentilles corail, petits pois, carottes, courgettes, ail, coriandre, curry, crème)

Edam bio 

Pomme bio 

Pain bio
Confiture
Fruit de saison


Mardi

Taboulé aux herbes fraîches 


(semoule bio, tomate, oignon, huile d'olive, herbes)

Escalope de poulet et son jus 


Haricots verts persillés

Yaourt nature bio 

Abricots bio 

Moelleux
Lait nature bio
Purée de fruit 

Mercredi

Steak haché de bœuf bio au jus 

Coquillettes bio 


Fromage Vache qui rit

Pastèque bio 

Gaufre
Fruit de saison

Jeudi


Tomate bio, huile d'olive 

Cubes de poissons aux trois céréales 

Purée de légumes du Chef

(légumes du jour, flocons de pomme de terre, lait, beurre et muscade)

Yaourt aux fruits mixés

Galette au beurre bio 

Pain bio
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

Menu végétarien

Dernier jour d'école

Vendredi

Salade du jour

Capelletti aux légumes bio à la sauce tomate 

Fromage du jour

Purée de fruit ou fruit de saison

Biscuit ou gâteau
Lait nature 20 cl
Purée de fruit ou Fruit de saison

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.