

Menu

Du lundi 12 juin au vendredi 16 juin 2023



Lundi

Tomate bio et maïs bio



Filet de colin sauce au beurre blanc du chef (beurre, échalote, vinaigre, crème)



Purée de Crécy bio (carottes bio, flocons de pommes de terres bio, lait bio, beurre, muscade)



Saint Paulin bio



Pomme bio



Céréales nature
Lait nature bio
Purée de pomme et coing



Mardi

Menu végétarien

Radis émincés au fromage frais

Omelette bio aux pommes de terre bio d'Île-de-France



Haricots plats à l'estragon

Fromage Chanteneige

Beignet framboise

Baguette de pain bio
Confiture de fraise
Fruit de saison



Mercredi

Croissillon au fromage

Japchae coréen (émincé de bœuf, poivrons, bâtonnets de carottes, oignons, coriandre, ail, sauce soja et graines de sésame)

Brocolis persillés

Cerises



Pain au lait fourré fraise
Banane



Menu LOCAL

Menu végétarien

Jeudi

Concombre d'Orléans

Quinoa bio d'Île-de-France



à la mexicaine (tomate bio, haricots rouges bio Île-de-France, maïs bio, oignon, ail, paprika et cumin)

Yaourt bio d'Île-de-France aromatisé à l'abricot



Nectarine bio



Baguette viennoise du boulanger
Fromage blanc vanille
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

Melon



Escalope de poulet à la crème de persil (épinard, persil, échalote, ail, crème fraîche)



Riz bio créole



Yaourt bio vanille



Croissant
Lait nature bio
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.