



Menu

Du lundi 19 au vendredi 23 juin 2023


Menu végétarien

Lundi


Tomate bio et maïs bio 
 Quenelles nature, sauce du chef
 Haricots verts persillés
 Fromage à tartiner Kiri
 Purée de pomme et fraise

Tranche de brioche 
 Lait nature bio
 Fruit de saison


Mardi

Poulet, jus gourmand 
 (échalotes, carottes, beurre, et 4 épices)



Pommes de terre vapeur

Bûche de chèvre bio 

Nectarine bio 

Pain bio 
 Gelée de framboise
 Fruit de saison

Mercredi

Pastèque bio 
 Steak haché de bœuf bio au jus 
 Chou-fleur à la ciboulette
 Petit suisse
 Madeleine

Gaufre 
 Banane bio

Menu Île de la Réunion

Jeudi


Pain vanillé

Cari de poisson frais 

Riz bio aux "graines"
 (lentilles vertes, haricots rouges) 

Dessert lacté noix de coco

Barre d'ananas frais

Baguette viennoise du boulanger 
 Lait nature bio
 Purée de pomme

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



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

Menu végétarien

Salade verte vinaigrette 
Fusilloni bio d'Île-de-France
 sauce fromagère du Chef (Cantal AOP, emmental, parmigiano reggiano, et ail) 

Fromage blanc bio nature 

Cerises 

Pain bio 
 Pâte à tartiner (chocolat et noisette, sans huile de palme)
 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.