

Menu

Du lundi 26 juin au vendredi 30 juin 2023

Menu végétarien

Lundi

Salade de lentilles bio *Île-de-France*
(lentilles, tomates, sauce vinaigrette, moutarde, échalotes)



Omelette bio emmental



Carottes rondelles bio persillées



Pomme bio



Baguette viennoise du boulanger
Lait nature bio
Purée de fruit



Mardi

Concombre bio à la menthe



Paëlla au poulet

(cuisse ou haut de cuisse de poulet, riz safrané, moules, crevettes, encornets, petits pois, poivrons rouges et verts, et oignons)



Yaourt nature bio



Pain bio aux pépites de chocolat
Yaourt
Fruit de saison bio



Mercredi

Salade piémontaise (pommes de terre bio, oeufs durs bio, cornichons, mayonnaise et persil)



Filet de poisson blanc pané
Brocolis à l'ail



Gouda bio



Pêche bio



Pain au lait
Fruit de saison



Jeudi

Menu végétarien

Melon bio



Nouilles sautées aux légumes et émincé de pois chiches bio au curry

(nouilles de blé aux œufs, émincé végétal de pois chiches bio au curry, carottes, poivrons, courgettes, champignons, haricots plats, lait de noix de coco, sauce soja et graines de sésame doré)



Yaourt bio à la vanille

Pain bio
Fromage Saint Môret 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



Vendredi

Tomates cerises à la croque

Jambon de dinde Label Rouge



Petits pois à l'anglaise

Flan pâtissier

BN casse croûte
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.