

Du lundi 17 au vendredi 21 juillet 2023

Lundi

Menu
végétarien

Salade verte sauce andalouse

Mini galette bio de pois chiche et
patate douce,
stick de ketchup

Petits pois à l'anglaise

Riz au lait bio

Pain bio
Stick de confiture
Fruit de saison



Mercredi

Filet de colin sauce curry, poivrons
et coriandre

Boulgour bio

Fromage vache qui rit bio

Pastèque bio

Biscuits fourrés fraise
Yaourt à boire vanille



Vendredi

Menu
végétarien

Tomate bio à la croque

Quinoa bio d'Île-de-France à la
mexicaine (lentilles corail, tomates, maïs,
oignons, ail et cumin)

Gouda bio

Purée de pomme fraise

Pain au chocolat
Banane bio



Pense à apporter chaque jour ta gourde d'eau
et à boire de l'eau tout au long de la journée



Mardi

Concombre bio huile d'olive,
ciboulette et dés d'emmental

Escalope de poulet au jus

Brocolis à la crème

Eclair au chocolat

Baguette viennoise du boulanger
Fruit de saison



Jeudi

Salade piémontaise (Pommes de terre
bio, tomate bio, cornichons, œufs durs bio, mayonnaise, persil)

Emincé de bœuf Stroganoff (champignons,
oignons, ail, tomate, paprika et bouquet garni)

Carottes rondelles

Yaourt bio à la fraise d'Île-de-France
Abricots

Gaufre
Compote de pomme et cassis



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

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.