



Lundi

Tomate bio et maïs bio 


Aiguillettes de poulet épicées
Brocolis et pommes de terre persillé

Edam bio 
Pomme

Biscuits fourrés fraise
Yaourt à boire à la vanille

Mardi

Taboulé aux herbes fraîches (semoule bio, tomate et concombre) 

Emincé de bœuf aux pruneaux
Carottes rondelles bio persillées 

Fromage fondu carré

Prunes


Baguette viennoise du boulanger
Fruit de saison

Mercredi

Menu végétarien

Pastèque




Riz bio à l'indienne (Riz bio, lentilles corail, carottes, courgettes, oignons, crème liquide, ail, coriandre, curry) 

Fromage blanc bio nature 

Pain au chocolat
Fruit de saison

Jeudi

Concombre sauce au fromage frais

Filet de poisson blanc pané 
Haricots verts persillés

Yaourt aux fruits mixés

Madeleine

Moelleux au fromage blanc
Fruit de saison

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



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

Menu végétarien

Salade du jour

Lasagnes de légumes (oignons, courgettes, poivrons, tomates, pâtes et sauce au pesto)

Fromage fondu Croc'lait

Purée fruit ou fruit de saison

Gaufre
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