

Menu

Du lundi 04 au vendredi 08 septembre 2023

Menu végétarien

Lundi

Tomates cerises à la croque
Nuggets végétarien,
Stick de ketchup
Duo de carottes aux oignons
Yaourt vanille bio
Madeleine

BN casse croûte
Lait nature bio
Fruit de saison



Mardi

Salade crétoise (tomates bio, concombres bio, poivrons, dés de brebis, olives noires)

Escalope de poulet
sauce chasseur (cocktail de champignons, échalote, oignon et estragon)
Pommes de terre campagnardes

Prunes

Pain bio
Confiture d'abricot
Fruit de saison

Mercredi

Feuilleté au fromage
Emincé de bœuf Label Rouge
Stroganoff (champignons, oignons, ail, tomate, paprika et bouquet garni)
Brocolis persillés
Poire bio

Gaufre
Banane bio



Menu végétarien

Jeudi

Couscous végétarien (semoule bio, tomates, pois chiche, poivrons, pruneaux, abricots, amandes, coriandre ras el hanout, cannelle)

Saint Paulin bio

Raisin bio

Céréales nature
Lait nature bio
Compote de pomme et cassis

Pain bio produit localement

(atelier dans le 91 ; une partie de la farine provient de blés cultivés en IDF)

Vendredi

Melon bio
Filet de hoki sauce Norvégienne (carottes, oignons, crème et aneth)
Riz créole bio
Fromage blanc nature bio

Baguette de pain bio
Fromage à tartiner Chanteneige
Fruit de saison

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.