

Menu

Du lundi 21 au vendredi 25 août 2023

Lundi

Menu
végétarien

Couscous végétarien (semoule complète bio, tomates, pois chiches, poivrons, pruneaux, abricots, amandes, coriandre, Ras el hanout, cannelle)



Fromage à tartiner Kiri bio



Brugnon

Baguette viennoise du boulanger
Purée de pomme

Mardi

Concombre bio sauce bulgare



Steak haché de bœuf bio et son jus
Haricots verts à l'ail



Saint Paulin

Paris Brest

Biscuits fourrés vanille
Fruit de saison

Mercredi

Menu
végétarien

Œufs durs bio,
stick de mayonnaise
Salade de pâtes (pâtes, tomates, concombre,
huile d'olive et herbes fraîches)



Fromage blanc aux fruits



Prunes

Croissant
Fruit de saison

Jeudi

Taboulé aux herbes fraîches (semoule bio)



Cuisse de poulet rôti
Petits pois à l'anglaise



Fromage à tartiner Chanteneige

Pêche plate

Pain aux pépites de chocolat
Yaourt à boire fraise



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

Melon bio



Filet de cabillaud sauce polynésienne (tomate, carottes, oignons ail, lait de coco et curry)



Riz bio créole



Yaourt bio nature



P'tit moelleux
Banane bio



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.