

Menu

du lundi 11 au vendredi 15 septembre 2023

Lundi

Salade de lentilles bio *Île-de-France* et tomate bio *Île-de-France*

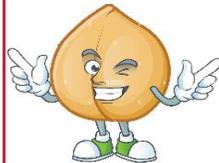
Filet de poisson pané

Poêlée de petits pois (petits pois, jeunes carottes, oignons, ail et persil)

Edam bio

Poire bio

Pain bio aux pépites de chocolat
Yaourt
Fruit de saison



Mardi

Menu
végétarien

Concombre bio au fromage frais et ciboulette

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)

Purée de pomme bio

Baguette viennoise du boulanger
Lait nature bio
Fruit de saison

Mercredi

Samoussa de légumes

Jambon de dinde Label rouge

Gratin de courgettes et pommes de terre (courgettes, pommes de terre, lait, emmental, farine, beurre, muscade)

Prunes bio

Brioche fourrée fraise
Fruit de saison



Jeudi

Tomate bio *Île-de-France*, huile d'olive au basilic

Bœuf label rouge **massala** (tomate, poivrons rouges et verts, ail, coriandre, massalé et amandes)

Riz créole bio

Yaourt bio nature

Pain bio au sésame
Fromage à tartiner Vache qui rit
Fruit de saison

Pain bio produit localement

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

Vendredi

Menu
végétarien

Pastèque

Omelette bio au fromage

Haricots plats aux oignons

Fromage blanc nature bio

Madeleine

BN casse croûte
Lait nature bio
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