

Menu

du lundi 18 au vendredi 22 septembre 2023

Lundi

Menu
végétarien

Salade verte automnale (raisin et noix)



Tagliatelle sauce minestrone (lentilles vertes, lentilles corail, haricots blancs, haricots rouges, coulis de tomates, oignons, carottes, courgettes, ail, basilic, paprika, Parmigiano Reggiano)

Tomme blanche
Pomme bio



Barre pâtissière
Fromage blanc nature
Purée de pomme et fraise



Mardi

Melon

Rôti de veau au jus

Purée d'épinards (épinards, flocons de pomme de terre, lait, beurre, muscade)

Yaourt nature bio



Galettes au beurre bio



Pain bio
Pâte à tartiner chocolat-noisette
Fruit de saison



Mercredi

Menu
végétarien

Salade libanaise bio Île-de-France (pois chiche bio Île-de-France, tomate bio Île-de-France, concombre bio Île-de-France, persil, coriandre, menthe et huile d'olive)



Nuggets végétarien,
stick de mayonnaise

Carottes rondelles bio persillées

Gouda bio

Poire bio



Couque amande
Banane bio



Jeudi

Filet de poisson blanc frais
sauce provençale (tomates, courgettes, ail, olives noires, huile d'olive)



Boullgour bio



Yaourt bio aromatisé abricot
d'Île-de-France



Prunes bio



Céréales nature
Lait nature bio
Fruit de saison



Pain bio produit localement



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

Vendredi

Coupe du monde de Rugby
POULE A
FRANCE



Italie : Pomodoro e mozzarella
(Tomate, mozzarella et huile d'olive)

Namibie : Potjiekos (on dit poykeykos)
(volaille, carottes, chou, potiron, épices et herbes fraîches)

Uruguay : Dulce de leche (confiture de lait)
servi avec du fromage blanc bio

Nouvelle-Zélande : Kiwi bio



Baguette de pain bio
Gelée de framboise
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