

Menu

du lundi 25 au vendredi 29 septembre 2023

Lundi

Poulet rôti Label Rouge 

Purée de pois cassé bio *Île-de-France*  
(pois cassé bio Île-de-France, flocons de pommes de terre bio, lait bio, beurre)

Fromage à tartiner Vache qui rit bio  

Raisin bio  

Pain bio 
Confiture fraise 
Fromage blanc vanille 



Mardi

Concombre bio 
sauce bulgare

Filet de colin sauce au beurre blanc
(beurre, crème, citron, échalotte)
Brocolis bio aux oignons 

Flan pâtissier

Baguette viennoise du boulanger 
Lait nature bio 
Fruit de saison

Mercredi

Menu
végétarien

Taboulé bio ciboulette (semoule bio) 

Omelette bio nature 

Haricots plats du soleil
(ail, basilic et huile d'olive)

Edam bio  

Prunes bio  

Couque pomme 
Banane bio



Jeudi

Tomate bio sauce andalouse 
(poivrons)

Tajine de veau (sauté de veau, pruneaux,
oignons, ail, amandes effilées, cannelle, cumin,
paprika et ras el hanout)

Pommes de terre à la vapeur

Yaourt aromatisé

Pain au chocolat
Petit suisse nature
Fruit de saison

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

Pastèque

Gratin de Crozet bio 
(Crozet bio ("pâtes" savoyardes), crème, emmental bio, oignon, et ail)

Fromage blanc nature bio  

Pain bio aux graines de chia 
Fromage à tartiner chanteneige
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