

Menu

du lundi 06 au vendredi 10 novembre 2023

Menu végétarien

Lundi

Betterave bio aux herbes fraîches (huile d'olive, échalote, ail, ciboulette, persil)

Quinoa bio à la mexicaine (tomate, haricots rouges, lentilles corail, maïs, paprika, ail, cumin)

Fromage à tartiner Vache qui rit

Purée de pomme bio

BN casse croûte

Lait nature bio

Purée de pomme et coing

Mardi

Taboulé bio (semoule bio et huile d'olive)

Filet de poisson blanc aux céréales
Chou romanesco à la crème

Edam bio

Clémentines bio

Pain bio

Confiture de lait

Fromage blanc nature

Menu végétarien

Mercredi

Salade verte, vinaigrette à l'huile d'olive

Tortilla de pomme de terre bio (oeufs bio, pommes de terre bio, oignon)

Bâtonnière de carottes

Yaourt aux fruits mixés bio

Madeleine

Pain au lait

Banane bio

Jeudi

Blanquette de veau (champignons, oignons, carottes poireaux, crème)

Riz bio créole

Saint Paulin bio

Poire bio

Pain d'épice

Yaourt

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

Radis et maïs bio

Poulet rôti label rouge

Purée de courge butternut (courge butternut, flocons de pommes terre, lait, beurre et muscade)

Fromage blanc bio nature

Pomme bio

Pain au sésame bio

Fromage Saint Môret bio

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