

Lundi

Menu
végétarien

Maïs et cœur de palmier

Riz bio à l'indienne

(lentilles corail, petits pois, carottes, courgettes, ail, coriandre, curry, crème)



Gouda bio



Pomme bio



Gaufre
Yaourt à boire fraise

Mardi

Concombre sauce bulgare

Escalope de poulet au jus



Carottes rondelles aux oignons

Brie

Paris Brest

Pain
Confiture d'abricot
Banane bio



Mercredi

Potage de brocolis et vache qui rit

(brocolis, flocon de pommes de terre et vache qui rit)

Jambon de dinde label rouge

(cornichon)



Coquillettes bio



Fromage blanc nature bio



Biscuits fourrés vanille
Fruit de saison

Jeudi

Chou blanc bio au fromage frais



Filet de colin sauce basquaise

(tomate, poivrons verts et rouges, oignons et ail)



Pommes de terre campagnarde

Yaourt aux fruits mixés bio



Moelleux nature
Fruit de saison

Pain bio produit localement



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

Pense à apporter chaque jour ta gourde d'eau et à boire de l'eau tout au long de la journée



Vendredi

Menu
végétarien

Potage Saint Germain (pois cassés, flocons de pomme de terre, oignons et crème)

Nuggets végétariens

stick de ketchup

Chou-fleur persillé

Fromage à tartiner Carré fondu

Clémentines

Couque pomme
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 plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.