

Menu

Du lundi 01 au vendredi 05 janvier 2024

Lundi

Férialé

Mardi

Menu végétarien

Potage de légumes du jour

Filet de hoki sauce norvégienne
(crème, cubes de carottes, oignons et aneth)

Riz bio créole

Yaourt bio vanille

Gaufre
Fruit de saison

Mercredi

Carottes bio, maïs bio vinaigrette

Cuisse de poulet rôti

Purée de courgettes à la Vache qui rit
(courgettes, flocons de pommes de terre, lait, vache qui rit et muscade)

Petit suisse bio aux fruits

Poire bio

Pain au lait
Banane bio

Jeudi

Menu végétarien

Potage de lentilles corails (lentilles corail, carottes, oignons, flocons de pomme de terre, cumin, crème)

Nugget's végétariens sauce au fromage blanc aux herbes (fromage blanc, échalote, ciboulette, coriandre, menthe, persil)

Haricots plats aux oignons

Edam bio

Kaki

Moelleux au fromage blanc
Fruit de saison

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



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 au fromage frais

Lasagnes aux légumes (oignons, courgettes, poivrons, tomates et sauce au pesto)

Brie

Orange bio

Pain bio
Confiture
Fruit de saison bio

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