

Menu

Du lundi 08 au vendredi 12 janvier 2024

Lundi


Betteraves rouge vinaigrette

Filet de poisson blanc pané 

Purée de courgettes

(flocon de pomme de terre, courgettes, lait, crème, muscade)

Fromage à tartiner Kiri bio 

Purée de pomme bio 

Biscuits nappés chocolat


Lait nature bio 

Purée de pomme banane

Mardi

Menu
végétarien

Samoussa aux légumes

Tortilla bio de pommes de terre au paprika 

(œufs bio, pommes de terre et paprika)

Carottes rondelles bio persillées 

Saint Jacques bio Île-de-France 

(fromage type Coulommiers)

Pomme bio Île-de-France 

Baguette de pain


Confiture de lait

Fromage blanc vanille


Mercredi

Menu
végétarien

Velouté de légumes du soleil (courgettes, tomates, poivrons rouges et jaunes, oignons et ail)

Gratin de Crozets bio (crozets bio, crème, emmental bio, oignon, et ail) 

Yaourt vanille bio 

Salade d'orange bio, banane bio et ananas 

Pain au chocolat


Yaourt à boire abricot

Jeudi

Menu
Galette des Rois

Salade verte et dés de mimolette

Jambon de porc label rouge 


(Plat de substitution : jambon de dinde label rouge) 

Petits pois à l'anglaise

Galette des Rois

(pâte feuilletée pur beurre, crème frangipane à l'amande)

Baguette viennoise du boulanger

Lait nature 

Fruit de saison




Pain bio produit localement 

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

Vendredi

Coleslaw bio Île-de-France (carottes bio et chou blanc bio râpés, mayonnaise) 

Bœuf Massala (émincé de bœuf label rouge, tomate, ail, amandes effilées, coriandre, oignons, massalé, piment doux) 

Riz bio créole 

Yaourt nature bio 

Pain au sésame

Fromage chanteneige

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 réféctoire.

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.