

Menu

Du lundi 15 au vendredi 19 janvier 2024

Lundi

Salade verte sauce andalouse

Filet de colin sauce napolitaine (tomate, ail et basilic)

Penne bio

Fromage blanc nature bio

Pain de mie bio du boulanger
Confiture de lait
Fruit de saison



Mardi

Menu
végétarien

Taboulé d'hiver (semoule bio, abricots secs, raisins secs, jus d'orange, amandes effilées, ras el hanout)

Quenelles nature sauce aurore (légumes, crème, oignons, tomate et muscade)

Duo de carottes orange et jaunes

Mimolette

Kiwi bio

Moelleux aux amandes
Lait nature bio
Fruit de saison

Mercredi

Potage Saint Germain bio (pois cassés bio, flocons de pommes de terre bio, oignons, crème)

Steak haché de bœuf bio et son jus

Haricots verts fins aux oignons

Fromage Chanteneige

Clémentines bio

Brioche aux pépites de chocolat
Fruit de saison



Jeudi

Menu LOCAL

Carottes râpées bio
Île-de-France au citron

Sauté de poulet label rouge, sauce cévenole (champignons, oignons, carottes, marrons, olives noires, persil et crème)

Quinoa bio Île-de-France

Yaourt bio Île-de-France aromatisé aux fruits rouges

Pain au chia
Fromage croclait
Fruit de saison

Pain bio produit localement

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

Vendredi

Menu
végétarien

Céleri bio et pomme bio au fromage frais

Riz bio à l'indienne (riz bio, lentilles brunes, petits pois, courgettes, carottes, oignons, crème liquide, coriandre, ail et curry)

Gouda bio

Orange bio

Croissant
Lait nature bio
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