

Menu

Du lundi 22 au vendredi 26 janvier 2024

Lundi

Soupe de courgette bio et vache qui rit



Saucisse de dinde façon Toulouse

Pommes de terre vapeur persillées

Orange bio



Pain bio aux pépites de chocolat
Lait nature bio
Purée de pomme bio



Mardi

Menu
végétarien

Carottes râpées bio, huile d'olive



Omelette bio à l'emmental



Poêlée bâtonnière aux brocolis
(carottes, courgettes, haricots beurre et brocolis)

Fromage blanc nature bio



Madeleine

Brioche tranchée nature
Lait nature bio
Fruit de saison



Mercredi

Potage Parmentier

(poireaux, pommes de terre, oignon et crème)

Sauté de veau au curry

(oignons, carottes, curry et crème)

Chou-fleur à la ciboulette

Petit suisse nature

Salade de clémentines bio, pomme bio et ananas



Gaufre

Purée de pomme et banane



Jeudi

Menu
végétarien

Radis émincés sauce bulgare

Émincés de pois chiches bio façon

Tikka massala (servi avec du riz bio)



Cantal AOP



Purée de pomme, fraise et cassis bio



Baguette viennoise
Yaourt
Fruit de saison

Vendredi

Saucisson sec et cornichons

(entrée de substitution : roulade de dinde)

Filet de poisson blanc aux céréales



Kimpira de bâtonnets de carottes

(sauce soja, sucre et graines de sésame)

Yaourt vanille bio

Pomme bio d'Île-de-France



Pain bio vanillé
Confiture d'abricot
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



Poisson issu d'une pêche durable certifiée



Appellation d'Origine Protégée ou Indication Géographique Protégée



Label Rouge



Fruits, légumes et laitages subventionnés dans le cadre du programme d'aide de l'UE à destination des écoles



Volaille de qualité certifiée

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