

Menu

Du lundi 05 au vendredi 09 Février 2024

Lundi

Salade de lentilles bio *d'Île-de-France* (tomate, moutarde, échalote, persil)



Filet de cabillaud, sauce Dieppoise (cocktail de fruits de mer, champignons, poireaux, échalote, oignon, et crème)

Brocolis à l'ail

Gouda bio

Pomme bio *d'Île-de-France*

Pain bio

Fromage à tartiner Carré fondu
Fruit de saison



Mardi

Menu
végétarien

Carottes râpées bio à l'orange et raisins secs (jus d'orange, raisins blonds)



Omelette bio tomate et poivrons



Haricots plats du soleil (huile d'olive et ail)

Crème dessert vanille

Galette au beurre bio



Baguette viennoise du boulanger
Lait nature bio
Fruit de saison



Mercredi

Soupe de légumes et pâtes alphabet

Rôti de dinde label rouge, au jus

Petits pois à l'anglaise

Camembert bio

Orange bio

Pain au chocolat
Purée de pomme



新年快乐
Bonne et
heureuse année

NOUVEL AN CHINOIS

Jeudi

Bœuf de Hunan (émincé de bœuf, poivron rouge, cumin, ail, gingembre, sauce soja)

Riz bio nature

Fromage blanc bio,
coulis de fruits exotique et dés de mangue

Petits rochers coco

Baguette de pain bio
Confiture de fraise
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



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

Menu
végétarien

Salade du jour

Hachis Parmentier végétarien

(flocons de pomme de terre, haché végétal, céleri, carotte, maïs, emmental râpé, chapelure)

Fromage à tartiner Croclait

Fruit de saison ou purée de fruit

Biscuits fourrés fraise
Lait nature

Fruit de saison ou purée de fruit

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