

Menu

Du lundi 19 au vendredi 23 février 2024

Menu végétarien

Lundi

Salade verte sauce bulgare

Tagliatelles sauce minestrone (lentilles vertes, lentilles corail, haricots blancs, haricots rouges, coulis de tomates, oignons, carottes, courgettes, ail, basilic, paprika, Parmigiano Reggiano)

Petit suisse aux fruits bio

Poire bio



Biscuits fourrés fraise
Purée de pomme et pêche

Mardi

Potage de lentilles corail
(lentilles corail, carottes, oignons, ail, crème et cumin)

Filet de poisson blanc pané

Haricots plats aux oignons

Stick mimolette

Pomme bio



Pain au chocolat
Fruit de saison

Mercredi

Carottes râpées bio vinaigrette

Escalope de poulet et son jus

Chou-fleur, crème de curry

Fromage à tartiner Brebicrème

Paris Brest (pâte à chou garnie de crème pralinée (amande-noisette))



Moelleux au fromage blanc
Fruit de saison

Jeudi

Potage de potiron (potiron, flocons de pommes de terre, oignon, muscade)

Sauté de veau à la moutarde
(échalotes, oignons, moutarde et crème)

Pommes de terre vapeur

Yaourt aux fruits mixés bio



Gaufre
Banane bio



Pain bio produit localement



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

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



Vendredi

Menu végétarien

Radis et maïs bio vinaigrette aux herbes fraîches

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

Brie

Purée de pomme bio



Pain au lait
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