

Menu

Du lundi 26 février au vendredi 01 Mars 2024

Lundi

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



Quinoa

Fromage à tartiner Kiri bio



Purée de pomme et banane bio



Biscuits nappés chocolat
Lait nature bio
Purée de pomme et fraise



Menu végétarien

Mardi

Taboulé d'hiver

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



Nugget's végétariens, crème onctueuse

(mayonnaise, fromage blanc, échalote, ciboulette et citron)

Haricots verts persillés

Fromage blanc nature bio



Kiwi bio



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



Mercredi

Radis émincés sauce bulgare

Emincé de bœuf aux pruneaux
(carottes, oignons, pruneaux, ail et bouquet garni)

Duo de carottes jaunes et orange

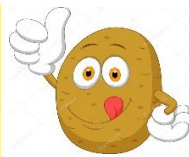
Edam bio



Tarte aux pommes bio



Pain au lait
Banane bio



Drapeau du Dauphiné

Jeudi

Chou blanc bio ail et fines herbes



Escalope de poulet au jus



Gratin Dauphinois bio

(pommes de terre bio d'Île-de-France, lait bio, crème, ail et muscade)



Yaourt vanille bio



ou crème dessert pistache

Céréales : riz soufflé au chocolat
Lait nature bio
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



Menu végétarien

Vendredi

Carottes râpées bio d'Île-de-France et dés d'emmental



Nouilles sautées aux légumes et émincé végétal bio au curry (nouilles de blé aux œufs, émincé végétal de pois et fèves bio au curry, carottes, poivrons, courgettes, champignons, haricots plats, lait de noix de coco, sauce soja et graines de sésame doré)



Poire bio



Pain aux pépites de chocolat
Yaourt
Fruit de saison



La liste des allergènes présents dans les menus est disponible sur le site internet de la CDE13 (<https://caissedesecolesparis13.fr>) et dans chaque référectoire.

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.