

Menu

Du lundi 04 au vendredi 08 Mars 2024

Menu végétarien

Lundi

Salade de lentilles
(lentilles, tomate, échalotes, moutarde)

Omelette bio nature

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

Cantal AOP

Orange bio

Baguette viennoise du boulanger
Lait nature bio
Purée de pomme et pêche



Mardi

Carottes râpées bio et maïs bio

Filet de poisson blanc pané

Purée d'**épinards**

(épinard, flocons de pommes de terre, lait, beurre et muscade)

Gouda bio

Pomme bio

Pain bio vanillé
Confiture d'abricot
Fromage blanc aux fruits

Mercredi

Potage Saint-Germain bio
(pois cassés, oignons, ail, crème)

Jambon de dinde Label rouge

Gratin de chou-fleur
(chou fleur, lait, farine, beurre, muscade)

Yaourt vanille bio

Kiwi bio

Pain au chocolat
Fruit de saison



Jeudi

Menu réalisé par
les enfants de l'école FAGON

Salade verte sauce andalouse

Couscous merguez

(semoule bio, courgettes, carottes, aubergines, oignons, merguez, ras el hanout)

Fromage blanc bio
et coulis de fruits rouges

Madeleine bio

Pain bio
Confiture de lait
Banane bio

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

Œufs dur bio mayonnaise

Gnocchi bio, crème de courgette et parmesan (courgette, parmiggiano reggiano, crème, ail et basilic)

Vache qui rit bio

Poire

BN casse croûte
Lait nature bio
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 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 plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.