

Menu

Du lundi 01 au vendredi 05 Avril 2024

Lundi

Férié



Mardi

Filet de hoki sauce carottes,
cumin et noix de coco

Coquillettes bio

Saint Paulin bio

Pomme bio

Brioche tranchée
Lait nature bio
Purée de pomme et poire bio

Mercredi

Tarte tomate, chèvre et basilic

Escalope de poulet au curry
Haricots beurre

Yaourt nature bio

Clémentines

Biscuits nappés chocolat
Fruit de saison bio



Jeudi

Tomate à l'huile d'olive et basilic

Steak haché de bœuf bio et son jus
Chou-fleur à la ciboulette

Stick de mimolette

Eclair au chocolat

Pain bio du sportif
(amandes, noisettes, abricots et raisins)
Yaourt
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

Dernier jour avant les vacances

Menu
végétarien

Vendredi

Salade du jour

Hachis Parmentier végétarien
(flocons de pomme de terre, haché végétal, céleri, carotte, maïs, emmental râpé et chapelure)

Fromage à tartiner Kiri bio

Fruit de saison ou purée de fruit

Moelleux au citron
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 plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.