

Menu

Du lundi 15 au vendredi 19 avril 2024

Lundi

Menu
végétarien

Salade de lentilles

(lentilles, tomates, vinaigrette, moutarde et échalote)

Nugget's végétarien, *stick de ketchup*

Haricots verts du soleil

(huile d'olive, basilic et ail)

Petit suisse bio aux fruits



Kiwi bio



Pain au chocolat
Purée de pomme coing

Mercredi

Sauté de veau sauce forestière

(champignons, oignons, crème fraîche)

Riz bio créole



Fromage Chanteneige bio



Pomme bio



Baguette viennoise du boulanger
Fruit de saison



Vendredi

Menu
végétarien

Salade verte sauce andalouse

Lasagnes de légumes

(oignons, courgettes, poivrons, tomates, pâtes et sauce pesto)

Fromage vache qui rit bio



Fruit de saison ou purée de fruit

Moelleux au citron
Fruit de saison

Mardi

Carottes râpées bio au citron



Filet de colin sauce basquaise

(tomate, oignons, poivrons rouges et verts)



Fusilli bio



Gouda bio



Purée de pomme et banane bio



Pain bio
Stick de confiture abricot
Fruit de saison



Jeudi

Concombre bio ail et fines herbes



Cuisse de poulet rôtie



Petits pois à la française

(laitue, oignons et persil)

Fromage blanc nature bio



Madeleine

Pain au lait
Banane bio



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



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)



Poisson issu d'une pêche durable certifiée



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée ou Indication Géographique Protégée



Label Rouge



Fruits, légumes et laitages subventionnés dans le cadre du programme d'aide de l'UE à destination des écoles



Volaille de qualité certifiée

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.