

Menu

Du lundi 22 avril au vendredi 26 avril 2024

Lundi

Filet de cabillaud sauce à l'aneth
(oignons, crème fraîche, fumet et aneth)



Penne bio safranées



Fromage à tartiné Kiri bio



Purée de pomme et poire bio



Bn casse croûte

Lait nature bio



Purée de pomme et banane bio



Menu végétarien

Mardi

Carottes râpées bio à l'orange et raisins 
SECS (jus d'orange, raisins blonds)

Quenelles nature sauce napolitaine
(tomate, ail et basilic)

Haricots verts aux oignons

Riz au lait bio



Galettes au beurre bio



Baguette de pain bio



Chanteneige bio



Fruit de saison

Mercredi

Radis bio et maïs bio sauce bulgare



Jambon de dinde label rouge



Purée de brocolis à la crème

Edam bio



Orange bio



Brioche aux pépites de chocolat

Banane bio

FLAMME OLYMPIQUE ALLUMÉE EN GRÈCE

Vendredi

Pain tomate et origan

Salade crétoise (tomate bio, concombre bio,
dés de tomme de brebis, poivrons, huile d'olive)



Stifado (ragout de bœuf label rouge, ail, cannelle,
cumin, tomate, jus d'orange et bouquet garni)



Pommes de terre bio

rôties à la grecque (ail, citron, et origan)



Yaourt à la grecque sur lit de fraise

Baguette viennoise du boulanger

Petit suisse aux fruits bio



Fruit de saison



Jeudi

Menu végétarien

Salade de pâtes et dés de mimolette
(pâtes, tomates, concombres, dés de mimolette, huile
d'olive et herbes fraîches)

Omelette bio nature

Carottes rondelles bio à l'ail



Pomme bio



Pain vanillé bio



Confiture de fraise

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

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.