

Menu

Du lundi 29 avril au vendredi 03 mai 2024

Lundi Menu végétarien

Salade verte à la ciboulette


Couscous végétarien 
(semoule complète bio, tomates, pois chiches, poivrons, pruneaux, abricots, amandes, coriandre, Ras el hanout, cannelle)



Gouda bio 


Purée pomme, fraise et cassis bio 



Brioche du boulanger
Lait nature bio 
Fruit de saison

Mardi


Tomate bio basilic et huile d'olive 

Sauté de porc Label rouge au curry 
(oignons, carottes, curry, bouquet garni, crème, farine bio de l'Yonne)
(Plat de substitution : rôti de dinde au curry) 

Chou-fleur persillé

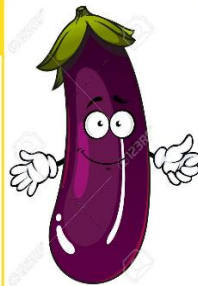
Yaourt nature bio 


Gaufre


Pain bio 
Confiture de lait
Fruit de saison



Mercredi



Férié






Jeudi

Filet de hoki à l'orientale 
(tomate, courgettes, poivrons, **aubergines**, oignons, ail et raz el hanout)

Quinoa bio d'Île-de-France 


Dessert lacté chocolat bio d'Île-de-France 


Kiwi bio 


Céréales nature
Lait nature bio 
Purée de pomme et pêche

Vendredi Menu végétarien

Salade piémontaise (pommes de terre, mayonnaise, œufs durs bio, tomate, cornichon)

Galette végétale à la provençale, (boulgour, lentilles corail, quinoa, tomate poivrons jaunes et rouges et oignon) sauce fromage blanc bio aux herbes fraîches

Kimpira de c²arottes (sauce soja et sésame)

Fromage Vache qui rit bio 


Pomme bio 


Pain aux pépites de chocolat 
Petit suisse nature
Fruit

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.