


Menu

Du lundi 27 mai au vendredi 31 mai 2024

Lundi

Menu
végétarien


Œufs durs bio mayonnaise bio 

Riz bio à l'indienne

(lentilles corail, petits pois, carottes, courgettes, ail, coriandre, curry, crème)


Camembert bio  

Pomme bio  


Pain bio aux pépites de chocolat
Petit suisse
Fruit de saison 




Mardi

Taboulé bio à la **menthe** 


(semoule bio, tomates, concombre et menthe)

Filet de poisson aux trois céréales 

Brocolis bio à l'ail 

Fromage Vache qui rit bio  


Banane bio  

Céréales au chocolat
Lait nature bio
Fruit de saison 

Mercredi

Menu
végétarien

Tomate bio, huile d'olive et basilic 

Omelette bio forestière 

(champignons de Paris émincés)

Haricots verts persillés 

Edam bio

Eclair au chocolat


Pain au lait
Fruit de saison





Jeudi


Menu LOCAL

Carottes râpées bio *locales* au citron 

Sauté de poulet Label Rouge
du Maine 

Pâtes coquill'Othe bio *de l'Yonne* 

Yaourt bio *d'Île-de-France*
aromatisé à la **vanille** 

Pain de mie bio du boulanger
Confiture de lait
Purée de pomme et fraise 

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 sulfités en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.

Vendredi

Salade verte et maïs bio 

sauce andalouse (aux poivrons)

Chipolata de porc Label Rouge 

(Plat de substitution : saucisse de volaille bio) 

Purée de courgette à la crème

(courgettes, flocons de pommes de terre bio, lait bio, crème et muscade)

Fromage blanc bio nature  

Pêche

Barre pâtissière
Lait nature bio
Purée de pomme bio 