

Menu

Du lundi 03 au vendredi 07 juin 2024

Menu végétarien

Lundi

Salade verte bio huile d'olive et ciboulette

Couscous végétarien (semoule de blé complet bio, tomates, duo de carottes, courgettes, pois chiche bio d'Île-de-France, poivrons, pruneaux, amandes effilées, abricots secs, raz el hanout, cannelle, coriandre et ail)

Gouda bio
Pomme bio

BN casse croute
Lait nature bio
Purée de pomme et banane



Mardi

Salade piémontaise bio (pommes de terre bio d'Île-de-France, tomate bio, cornichon, œufs durs bio, mayonnaise bio et persil)

Sauté de veau Marengo (tomates, oignons, carottes, champignons, ail, bouquet garni, farine)

Chou romanesco persillé

Petit suisse

Nectarine

Baguette de pain bio
Fromage Vache qui rit bio
Fruit de saison

Mercredi

Tomate bio et mozzarella

Filet de hoki sauce curry-poivrons (oignons, poivrons rouges et verts, curry et coriandre)

Carottes rondelles bio à l'ail

Chou à la vanille

Pain au chocolat
Fruit de saison



Jeudi

Cuisse de poulet Label Rouge, sauce barbecue du Chef (ketchup, miel de fleur, moutarde, oignons, paprika, sauce Worcestershire, vinaigre de cidre)

Lentilles bio d'Île-de-France à la paysanne (oignons, carottes et bouquet garni)

Fromage Saint Môret bio

Fraises

Baguette viennoise du boulanger
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

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.

Vendredi

Concombre bio ail et fines herbes

Quenelles nature, sauce Aurore (tomates, oignons, crème et muscade)

Riz bio pilaf safrané

Yaourt nature bio

Pain bio
Confiture de fraise
Fruit de saison