

Menu

Du lundi 06 au vendredi 10 Mai 2024

Lundi

Filet de colin
sauce au beurre blanc citronné (échalotes,
vinaigre blanc, crème, beurre, jus de citron)

Riz bio créole

Fromage à tartiner Kiri bio

Purée de pomme bio

BN casse croûte
Lait nature bio
Fruit de saison



Mardi

Taboulé bio au basilic (semoule bio,
tomates, concombre et basilic)

Steak haché de bœuf bio et son jus,
Stick de moutarde

Petits pois à l'anglaise

Emmental bio

Kiwi bio

Moelleux marbré
Yaourt boire vanille
Purée de pomme

Mercredi

Férié

Jeudi

Férié

Vendredi

Fermé

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.