

Menu

Du lundi 10 juin au vendredi 14 juin 2024



Lundi

Radis émincé et maïs bio sauce bulgare



Filet de colin sauce au beurre blanc (beurre, échalote, vinaigre, crème)



Purée de Crécy (carottes, flocons de pommes de terres bio, lait bio, beurre, muscade)



Edam bio



Nectarine

Céréales nature
Lait nature bio
Purée de pomme et coing



Mardi

Menu végétarien du FESTIVAL

Concombre bio local et tomate bio en salade, huile d'olive et herbes fraîches



Rigatoni bio d'Île-de-France



sauce lentilles corail (lentilles corail, tomates, carottes, oignons échalotes, ail, basilic, paprika et parmigiano reggiano)



Fromage blanc bio d'Île-de-France, confiture de fraise bio



Galette au beurre bio

Pain bio du sportif
(amandes, noisettes, abricots et raisins)
Petit suisse aux fruits bio
Fruit de saison



Mercredi

Tarte tomate et chèvre

Jambon de dinde Label Rouge



Gratin de courgettes

(courgettes, farine bio d'Île-de-France, lait bio, emmental)



Cerises

Biscuit fourré fraise
Banane bio



Jeudi

Menu végétarien

Salade libanaise (tomate bio, concombre bio, pois chiche bio d'Île-de-France, menthe, coriandre, citron et huile d'olive)



Omelette bio tomate et poivrons



Haricots plats du soleil (ail et basilic)

Yaourt nature bio



Muffin nature aux pépites de chocolat

Pain de mie bio
Confiture d'abricot
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

Vendredi

Melon bio



Colombo de porc label rouge

(sauté de porc, oignon, carottes, crème, colombo)



(Plat de substitution : rôti de dinde sauce colombo)

Riz bio créole



Yaourt vanille bio



Croissant
Lait nature bio
Fruit de saison



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.