


Menu

Du lundi 17 au vendredi 21 juin 2024

Menu végétarien

Lundi


Tomate bio et maïs bio 

Nugget's végétarien,
stick de ketchup


Haricots verts persillés

Gouda bio 


Purée de pomme et fraise

Tranche de brioche
Lait nature bio 
Fruit de saison


Mardi

Filet de hoki sauce Norvégienne 
(oignons, carottes, aneth et crème)

Boullgour bio 


Bûche de chèvre bio 

Nectarine

Pain bio vanillé 
Gelée de framboise
Fruit de saison

Mercredi

Pastèque bio 

Steak haché de bœuf bio au jus 

Chou-fleur à la crème

Fromage Saint Môret bio 

Tarte aux pommes

Gaufre
Banane bio 




Menu les 5 continents

proposé par le centre de loisirs 96 Jeanne d'Arc


Jeudi

Europe : Pain multigraines


Amérique

Carottes râpées bio, pomme bio et sirop d'érable 


Afrique


Cuisse de poulet Label Rouge Yassa 
(oignon et citron)

Asie

Riz basmati bio 

Océanie

Fromage blanc bio, coulis de fruits exotiques et dés de mangue 

Baguette viennoise du boulanger
Lait nature bio 
Purée de pomme

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




Menu végétarien

Vendredi

Salade verte bio vinaigrette 

Gnocchetti sarde bio d'Île-de-France, sauce fromagère du 

Chef (Cantal AOP, emmental, parmigiano reggiano, et ail) 

Yaourt bio nature 

Cerises



Pain bio 
Pâte à tartiner
(chocolat et noisette, sans huile de palme)
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.