

Menu

Du lundi 22 au vendredi 26 juillet 2024

Lundi

Menu
végétarien

Couscous végétarien

(semoule complète bio, tomates, pois chiches bio, poivrons, pruneaux, abricots, amandes, coriandre, Ras el hanout, cannelle)



Fromage chanteneige bio



Brugnon



Baguette viennoise du boulanger
Purée de pomme

Mardi

Melon bio



Steak haché de bœuf bio et son jus



Haricots verts à l'ail

Saint Paulin

Paris Brest

Biscuits fourrés vanille
Fruit de saison

Mercredi

Menu
végétarien

Œufs durs bio,
stick de mayonnaise



Salade de pâtes (pâtes, tomates, concombre,
huile d'olive et herbes fraîches)



Yaourt bio au citron d'Île-de-France



Prunes

Croissant
Fruit de saison



Jeudi

Taboulé aux herbes fraîches
(semoule bio)



Filet de cabillaud sauce napolitaine
(tomate, oignons, persil, basilic et ail)



Chou-fleur à la ciboulette

Edam bio

Pêche plate

P'tit moelleux
Yaourt à boire fraise



Pense à apporter chaque jour ta gourde d'eau
et à boire de l'eau tout au long de la journée



Pain bio produit localement



(atelier dans le 91 ; une partie de la farine provient de blés cultivés en IDF)

Ouverture des JO Paris 2024

Vendredi Menu du sportif

Salade libanaise

(tomate bio, concombre bio, pois chiche bio d'Île-de-France et huile d'olive)



Escalope de poulet au jus
Coquillettes bio semi-complètes



Yaourt nature bio



Pain bio du sportif

(semi-complet avec noisettes, amandes et raisins secs)

Banane bio



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.