

Menu Du lundi 29 juillet au vendredi 02 août 2024

Lundi

Tomate bio d'Île de France et maïs bio

Ó

Aiguillettes de poulet épicées

Brocolis et pommes de terre persillés

Fromage blanc nature bio **Prunes**

AB

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

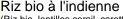
Biscuits fourrées fraise Fruit de saison

Mercredi

Pastèque bio







(Riz bio, lentilles corail, carottes, courgettes, oignons, crème liquide, ail, coriandre, curry)

Yaourt abricot bio d'Île-de-France



Croissant Fruit de saison

Vendredi

Menu végétarien

Salade du jour

Lasagnes aux légumes

(oignons, courgettes, poivrons, tomates, pâtes et sauce au pesto)

Fromage à tartiner Kiri bio



Purée de fruit ou fruit de saison

Moelleux au fromage blanc Purée de fruit

Mardi

Salade de lentilles bio Île-de-France (lentilles A bio Île-de-France, tomate bio d'Île-de-France, persil, moutarde, échalote et vinaigrette)



Emincé de bœuf LR aux pruneaux (pruneaux, carottes, oignons, ail, bouquet garni)



Carottes rondelles persillées



Fromage Saint Môret bio

Pomme

Baguette viennoise du boulanger Yaourt à boire

Jeudi

Concombre bio sauce au fromage frais



Filet de hoki sauce beurre blanc (crème, beurre, citron, échalote)



Haricots verts persillés

Edam bio



Chou vanille

Pain bio Stick de confiture



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)



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



Label Rouge



Volaille de qualité certifiée

Produit issu de l'Agriculture Biologique

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.