

Menu

Du lundi 29 juillet au vendredi 02 août 2024

Lundi

Tomate bio *d'Île de France* et maïs bio



Aiguillettes de poulet épicées

Brocolis et pommes de terre persillés

Fromage blanc nature bio

Prunes



Biscuits fourrés fraise
Fruit de saison

Mardi

Salade de lentilles bio *Île-de-France* (lentilles 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

Mercredi

Menu
végétarien

Pastèque bio



Riz bio à l'indienne

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



Yaourt abricot bio *d'Île-de-France*



Croissant
Fruit de saison

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)

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



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



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.