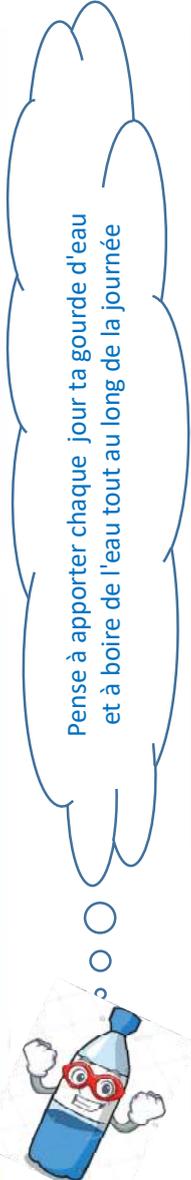


Menu

Du lundi 15 au vendredi 19 juillet 2024



Menu végétarien

Lundi

Salade verte bio sauce andalouse

Nugget's végétariens (stick de ketchup)

Petits pois à l'anglaise

Riz au lait vanillé

Galette au beurre bio

Pain bio

Stick de confiture

Fruit de saison

Mardi

Concombre bio à l'huile d'olive et ciboulette aux dés d'Emmental

Emincé de bœuf Label Rouge

Strogonoff (carottes, oignons, tomate, ail, bouquet garni, paprika)

Carottes rondelles

Eclair au chocolat

Baguette viennoise du boulanger

Fruit de saison

Mercredi

Filet de colin sauce curry, poivrons et coriandre

Boullgour bio

Fromage vache qui rit bio

Biscuits fourrés fraise

Yaourt à boire vanille

Jeudi

Salade piémontaise (pommes de terre bio d'Île-de-France, tomate bio, cornichons, œufs durs bio, mayonnaise, persil)

Escalope de poulet et son jus

Brocolis bio à l'ail

Yaourt nature bio

Abricots

Gaufre

Compote de pomme et cassis

Menu végétarien

Vendredi

Tomate bio d'Île-de-France huile d'olive et basilic

Quinoa bio d'Île-de-France à la mexicaine (lentilles corail, haricots rouges bio d'Île-de-France, tomates, maïs, oignons, ail, paprika et cumin)

Gouda bio

Purée de pomme fraise

Pain au chocolat

Banane bio

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

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