


Menu

Du lundi 12 août au vendredi 16 août 2024

Lundi


Menu
végétarien



Salade verte bio sauce andalouse 

Nuggets 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

Mercredi



Menu
végétarien

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 bio, oignons, ail,
paprika et cumin) 

Edam bio 

Purée de pomme fraise

Pain au chocolat 
Banane bio 

Vendredi

Filet de colin sauce curry, poivrons
et coriandre 

Boullgour bio 


Fromage blanc nature bio 

Banane bio 

Biscuits fourrés fraise
Yaourt à boire

Mardi

Salade de pâtes et dés de mimolette
(gnocchi sarde, dés de mimolette, tomates, concombres, ail,
basilic, ciboulette)

Emincé de bœuf LR Stroganoff 
(carottes, oignons, tomate, ail, bouquet garni, paprika)

Carottes rondelles

Nectarine 

Baguette viennoise du boulanger
Fruit de saison

Jeudi

Féié

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)

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.