

Lundi Menu végétarien

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

Fromage chanteneige bio 

Brugnon

Baguette viennoise du boulanger
Purée de pomme

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


Vendredi

Melon bio 

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

Riz bio créole 

Yaourt bio nature 

P'tit moelleux
Banane bio 



Mardi

Concombre bio sauce bulgare 

Steak haché de bœuf bio et son jus 
Haricots verts à l'ail

Saint Paulin

Paris Brest

Biscuits fourrés vanille
Fruit de saison

Jeudi

Taboulé aux herbes fraîches (semoule bio) 

Cuisse de poulet rôtie 

Chou-fleur à la ciboulette

Edam bio 

Pêche plate 

Pain bio aux pépites de chocolat 
Yaourt à boire fraise

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.