

Menu

Du lundi 26 août au vendredi 30 août 2024

Lundi

Tomate bio *d'Île-de-France* et maïs bio
 Aiguillettes de poulet épicées
 Brocolis et pommes de terre persillé
 Gouda bio
 Prunes

Baguette viennoise
 Yaourt à boire à la vanille

Mardi

Salade de lentilles bio *d'Île-de-France*
 (lentilles bio *d'Île-de-France*, tomate bio *d'Île-de-France*, persil, moutarde, échalotte et vinaigrette)
 Emincé de bœuf *LR* aux pruneaux
 (pruneaux, carottes, oignons, ail, bouquet garni)
 Carottes rondelles bio persillées
 Fromage Saint Môret bio
 Pomme

Biscuits fourrés fraise
 Fruit de saison

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

Mercredi

Menu
 végétarien

Pastèque bio



Riz bio à l'indienne
 (Riz bio, lentilles corail, carottes, courgettes, oignons, crème liquide, ail, coriandre, curry)

Yaourt bio vanille *d'Île-de-France*

Pain au chocolat
 Fruit de saison

Jeudi

Menu
 végétarien

Salade du jour
 Lasagnes aux légumes
 (oignons, courgettes, poivrons, tomates, pâtes et sauce au pesto)
 Fromage fondu Croc'lait
 Purée de fruit ou fruit de saison

Gaufre
 Purée de fruit

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

Vendredi

Préentrée

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.