

Menu

du lundi 09 au vendredi 13 septembre 2024

Lundi

Salade de lentilles bio *Île-de-France* et tomate bio *Île-de-France*

Filet de poisson blanc pané

Poêlée de **petits pois** (petits pois, jeunes carottes, oignons, ail et persil)

Petit suisse bio aux fruits

Poire

Baguette viennoise du boulanger

Lait nature bio

Fruit de saison



Mardi

Menu
végétarien

Concombre bio ciboulette et dés d'emmental

Nouilles sautées aux légumes et émincé végétarien bio au curry

(nouilles de blé aux œufs, émincé végétal de pois bio et de fève bio au curry, carottes, poivrons, courgettes, champignons, haricots plats, lait de noix de coco, sauce soja et graines de sésame doré)

Purée de pomme

Navette de pain bio chocolat noisette

Yaourt nature bio

Fruit de saison

Mercredi

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

Jambon de dinde Label rouge

Gratin de courgettes (courgette, lait bio, farine bio de l'Yonne)

Prunes bio

Pain au lait

Banane bio

Jeudi

Tomate bio *Île-de-France*, huile d'olive au basilic

Bœuf label rouge massala (tomate, poivrons rouges et verts, ail, coriandre, massalé et amandes)

Riz créole bio

Yaourt bio nature

Pain de mie bio

Confiture à la fraise

Fruit de saison

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

Menu
végétarien

Pastèque bio

Omelette bio poivrons et tomate

Haricots plats aux oignons

Edam bio

Chou vanille

BN casse croûte

Lait nature bio

Fruit de saison

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