

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 Baquette viennoise du boulanger Lait nature bio Fruit de saison









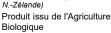
Pain bio produit localement

(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 ne en Allemagne, élevé et abattu en Hollande) et de l'agneau (Irlande/



Volaille de qualité certifiée

Label Rouge



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