

Menu

du lundi 16 au vendredi 20 septembre 2024

Lundi

Menu
végétarien

Salade verte automnale (raisin et noix)

Tagliatelle sauce minestrone (lentilles vertes, lentilles corail, haricots blancs, haricots rouges, coulis de tomates, oignons, carottes, courgettes, ail, basilic, paprika, Parmigiano Reggiano)

Tomme blanche
Poire bio

Barre pâtissière
Fromage blanc nature bio
Purée de pomme et fraise



Mardi

Melon

Rôti de veau au jus

Purée d'épinards (épinards, flocons de pomme de terre, lait, beurre, muscade)

Yaourt nature bio

Galettes au beurre bio

Pain bio
Pâte à tartiner chocolat-noisette
Fruit de saison

Mercredi

Menu
végétarien

Salade libanaise bio (pois chiche bio Île-de-France, tomate bio d'Île-de-France, concombre bio, persil, coriandre, menthe et huile d'olive)

Nuggets végétarien, sauce onctueuse (fromage blanc, mayonnaise, échalote, ciboulette, et citron)

Carottes rondelles bio persillées

Fromage vache qui rit bio

Pomme bio d'Île-de-France

Brioche tranchée
Banane bio



Jeudi

Filet de poisson blanc frais
sauce provençale (tomates, courgettes, ail, olives noires, huile d'olive)

Boullgour bio

Yaourt bio aromatisé abricot d'Île-de-France

Prunes bio

Céréales au chocolat
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 né en Allemagne, élevé et abattu en Hollande) et de l'agneau (Irlande/N.-Zélande)
Produit issu de l'Agriculture Biologique



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

Journée européenne du patrimoine

Vendredi

Bretagne : Pain au blé noir

Île-de-France et Auvergne-Rhône-Alpes : Carott râpées bio d'Île-de-France et dés de fourme d'Ambert AOP

Occitanie : Saucisse de Toulouse (Plat de substitution : Saucisse de volaille façon Toulouse)

Bourgogne-Franche-Comté : Potée

Bourguignonne (carottes, navets, pommes de terre, chou vert, poireaux, céleri, oignon et persil)

Nouvelle Aquitaine : Gâteau Basque

Baguette de pain bio
Gelée de framboise
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 plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.