

Menu

du lundi 23 au vendredi 27 septembre 2024

Lundi

Aiguillettes de poulet épicées

Purée de pois cassé bio *Île-de-France* (pois cassé bio Île-de-France, flocons de pommes de terre bio, lait bio, beurre)

Fromage à tartiner Vache qui rit bio

Raisin bio

Pain bio vanillé
Confiture fraise
Yaourt aux fruits mixés bio



Mardi

Concombre bio, huile d'olive et ciboulette

Filet de colin sauce beurre blanc (beurre, crème, citron, échalote)

Brocolis bio aux oignons

Edam bio

Paris Brest

Baguette viennoise du boulanger
Lait nature bio
Fruit de saison

Mercredi

Menu végétarien

Salade de pâtes (gnocchi sarde, tomate et concombre, ciboulette, basilic, ail et huile d'olive)

Omelette bio à l'Emmental

Haricots plats du soleil (ail, basilic et huile d'olive)

Prunes bio

Brioche aux pépites de chocolat
Banane bio



Jeudi

Tomate bio *d'Île-de-France*, sauce andalouse (poivrons)

Tajine de veau

(sauté de veau, pruneaux, oignons, ail, amandes effilées, cannelle, cumin, paprika et ras el hanout)

Semoule bio

Yaourt bio vanille

Pain bio aux graines de chia
Fromage Chanteneige 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



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

Gratin de crozets semi-complets bio

(crozets bio semi-complets ("pâtes" savoyardes), crème, emmental bio, oignon, et ail)

Fromage blanc nature bio

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 plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.