

Menu

du lundi 30 septembre au vendredi 04 octobre 2024

Lundi

Menu
végétarien

Salade de lentilles bio *Île-de-France* (lentilles vertes, tomate, échalote, moutarde, sauce salade)

Quenelles nature sauce aux fruits de mer (crème, cocktail de fruit de mer)

Haricots verts persillés

Gouda bio

Raisin bio

Brioches tranchées
Petit suisse aux fruits bio
Fruit de saison

Mardi

Filet de colin, sauce forestière (champignons, oignons, ail et crème)

Pâtes Coquill'Othe bio de l'Yonne

Yaourt nature bio

Pomme bio

Céréales nature
Lait nature bio
Purée de pomme

Mercredi

Concombre bio façon raïta (yaourt, huile d'olive, menthe, coriandre, cumin et ail)

Emincé de bœuf label rouge

Carottes rondelles

Flan pâtissier

Pain au lait
Fruit de saison



Jeudi

Le Grand Repas

Salade verte mimosa bio (salade verte, oeufs durs bio)

Brandade de poisson bio (flocon de pomme de terre bio, cube de colin MSC, lait bio, emmental rapé)

Fromage blanc bio, cube de poire au miel,

Pain bio aux pépites de 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



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

Tomate bio à l'huile d'olive

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

Yaourt bio citron

Pain bio
Confiture de lait
Banane bio

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.