



Menu


du lundi 07 au vendredi 11 octobre 2024

Lundi


Menu
végétarien

Salade verte bio et rondelles d'œufs bio 

Gnocchi bio crème de courgette et parmesan (courgette, crème, parmiggiano reggiano, oignons, ail, basilic) 


Yaourt nature bio 

Orange

Pain bio 
Confiture d'abricot
Fruit de saison


Mardi

Tomate mozzarella, basilic et huile d'olive

Cubes de poisson blanc aux trois céréales 

Petits pois à l'anglaise (oignons)

Muffin aux pépites de chocolat

Baguette viennoise du boulanger
Lait nature bio 
Purée de pomme banane

Mercredi

Velouté de lentilles corail (lentilles corail, carottes, ails, oignons, tomate, crème et cumin)

Sauté de veau marengo


Haricots plats à l'ail


Fromage chanteneige bio 

Raisin bio 

Biscuits nappés chocolat
Fruit de saison

Jeudi


Carotte râpées bio et maïs bio 

Rôti de dinde Label rouge, au jus 

Purée de courge butternut et patate douce (courge butternut, patate douce, flocon de pomme de terre bio, lait bio, beurre et muscade)

Tomme blanche

Purée de pomme

Barre pâtissière
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



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

Omelette nature bio nature 

Poêlée bâtonnière aux brocolis (carottes, courgettes, haricots beurre et brocolis) 

Petit suisse aux fruits bio 

Poire bio 

Pain bio aux graines de sésame 
Fromage vache qui rit 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