

Menu

du lundi 07 au vendredi 11 octobre 2024





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

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



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



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

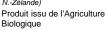


(atelier dans le 91 ; une partie de la farine provient de blés cultivés en IDF)

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)





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