

Menu

du lundi 04 au vendredi 08 novembre 2024

Menu végétarien

Lundi

Betterave bio aux herbes fraîches (huile d'olive, échalote, ail, ciboulette, persil)

Quinoa bio d'Île-de-France à la mexicair
(tomate, haricots rouges d'Île-de-France, lentilles corail, maïs, paprika, ail, cumin)

Fromage Vache qui rit bio

Purée de pomme bio

BN casse croûte
Lait nature bio
Purée de pomme et coing



Mardi

Taboulé bio aux fruits secs
(semoule bio, abricots secs, pruneaux et huile d'olive)

Filet de poisson blanc aux céréales
Chou romanesco à la crème

Edam bio

Clémentines bio

Pain bio aux pépites de chocolat
Lait nature bio
Fruit de saison

Menu végétarien

Mercredi

Salade verte, vinaigrette à l'huile d'olive

Tortilla de pomme de terre bio
(œufs bio, pommes de terre bio, oignon)

Bâtonnière de carottes

Yaourt aux fruits mixés bio

Madeleine

Pain au lait
Banane bio

Jeudi

Blanquette de veau
(champignons, oignons, carottes poireaux, crème)

Riz bio créole

Saint Jacques bio d'Île-de-France
(type Coulommiers)

Poire bio

Croissant
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

Radis et maïs bio

Cuisse de poulet rôti label rouge

Purée de potimarron bio d'Île-de-France
(potimarron bio d'Île-de-France, flocons de pommes terre bio, lait bio, beurre et muscade)

Yaourt nature bio

Kiwi

Pain au sésame bio
Fromage Saint Môret 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.