

Lundi

Espagne

Paëlla de la mer

(Cubes de poisson blanc, riz bio, petits pois, duo de poivrons rouges et verts, fruits de mer et oignons, huile d'olive)



Tomme blanche

Melon jaune

Pain bio
Confiture fraise
Fruit de saison



Mercredi

Grèce

Salade crétoise (tomate bio, concombre bio, dés de tomme de brebis, poivrons, huile d'olive)



Stifado (ragoût de bœuf label rouge, ail, cannelle, cumin, tomate, jus d'orange et bouquet garni)



Patates sto fourno (Pommes de terre bio rôties ail, citron, et origan)



Orange

Biscuits fourrés vanille
Banane bio



Vendredi

Maroc Menu végétarien

Carottes râpées bio aux épices
(Sauce salade, cumin, coriandre)



Couscous végétarien
(semoule bio, carottes, courgettes, navets, tomates, pois chiche, poivrons, amandes, coriandre ras el hanout, cannelle)



Yaourt bio au citron



Moelleux nature
Lait nature
Fruit ou purée de fruit



Mardi

Liban

Salade libanaise

(Tomate, bio, concombre bio, pois chiche bio d'île-de-France, huile d'olive, coriandre)



Chich Taouk

(Filet de poulet certifié, bouillon de volaille, oignons, jus de citron, zaatar)



Poêlée de légumes libanais

(Haricots plats, courgettes, poivrons, ail, huile d'olive)

Fromage blanc nature bio et miel



Bn casse croûte
Lait nature
Fruit de saison

Jeudi

Italie

Tomates, billes de mozzarella, huile d'olive et basilic

Spaghetti bio bolognaise bio

(Haché de bœuf bio, tomates, carottes, basilic, Parmigiano Reggiano)



Raisin blanc

Baguette de pain bio
Confiture de lait
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



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée ou Indication Géographique Protégée



Label Rouge



Fruits, légumes et laitages subventionnés dans le cadre du programme d'aide de l'UE à destination des écoles



Volaille de qualité certifiée

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