

Menu

du lundi 11 au vendredi 15 novembre 2024

Lundi

Férié

Mardi

Chipolatas de porc Label Rouge
(Plat de substitution : saucisse de volaille bio)

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

Camembert bio d'Île-de-France

Poire bio

Baguette de pain bio
Pâte à tartiner
(chocolat, noisette, sans huile de palme)
Fruit de saison

Mercredi

Velouté de champignons et **marrons**
(cocktail de champignons, marrons, oignon et crème fraîche)

Sauté de veau au curry
(oignon, carottes, curry et crème)

Chou fleur persillé

Fromage Saint Môret bio

Tropézienne (brioche garnie d'une crème mousseline)

Pain au lait
Banane bio



Jeudi

Radis émincés ail et fines herbes

Filet de poisson blanc sauce napolitaine (tomate, ail et basilic)

Pommes de terre vapeur

Yaourt vanille bio

Pain bio
Gelée de framboise
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

Carottes râpées bio et céleri bio, mayonnaise bio

Tagliatelle sauce minestrone (lentilles vertes, lentilles corail, haricots blancs, haricots rouges, coulis de tomates, oignons, carottes, courgettes, ail, basilic, paprika, Parmigiano Reggiano)

Fromage blanc bio nature

Kaki

Brioche tranchée
Lait nature 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.