

Menu

du lundi 16 au vendredi 20 décembre 2024

Menu végétarien

Lundi

Salade verte vinaigrette

Hachis Parmentier végétarien

(flocons de pomme de terre bio, haché végétal, céleri, carotte, maïs bio, emmental râpé bio, chapelure)

Fromage blanc nature bio

d'Île-de-France

Pomme bio

Pain bio au sésame

Saint Môret bio

Fruit de saison

Mardi

Crème de lentilles bio d'Île-de-France

(lentilles vertes bio, flocons de pommes de terre, crème, carottes, ail, et oignons)

Filet de poisson blanc aux céréales

Petits pois à la française

Saint Paulin bio

Kiwi bio

Biscuits nappés chocolat

Lait nature bio

Purée de pomme

Mercredi

Sauté de veau Marengo

(tomate, oignons, champignons, carottes, ail et bouquet garni)

Pomme de terre vapeur et carottes

rondelles persillées

Petit suisse nature

Poire bio

Gaufre liégeoise

Clementine

Jeudi

Carottes râpées bio, chou blanc bio et mayonnaise bio

Jambon de dinde label rouge

Gratin de courgettes

(courgette, lait bio, farine bio de l'Yonne, beurre, emmental et muscade)

Tarte au chocolat, crème anglaise

Baguette de pain bio

Confiture de lait

Fruit de saison ou purée de fruit

Pain bio produit localement

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

Dernier jour avant les vacances

Menu

Vendredi

végétarien

Salade du jour

Cappelletti tofu et épinard bio sauce aux fromages

(pâtes, épinard, tofu, emmental, chèvre et sauce tomate)

Fromage à tartiner Kiri bio

Fruit de saison ou purée de fruit bio

Moelleux au citron

Lait nature

Fruit de saison ou purée de fruit



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

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.