

Menu

Du lundi 10 au vendredi 14 février 2025

Lundi

Menu
végétarien

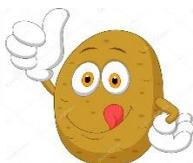
Carottes râpées bio au citron

Quinoa bio à la mexicaine (tomate, lentilles corail bio, haricots rouges bio, maïs bio, oignon, ail, cumin, et paprika)

Emmental bio

Poire bio

Croissant
Lait nature bio
Purée de pomme fraise



Drapeau du Dauphiné

Mardi

Chou blanc bio sauce fromage frais au curry

Escalope de poulet au jus

Gratin Dauphinois bio

(pommes de terre bio, lait bio, crème bio, ail et muscade)

Yaourt vanille bio

Pain de mie bio du boulanger
Confiture de lait
Fruit de saison

Mercredi

Crèmes de lentilles vertes bio (lentilles vertes bio, carottes, oignons, ail et crème bio)

Filet de colin, sauce poivrons, coriandre et curry

Haricots verts bio

Fromage blanc bio nature

Orange bio

Pain au lait
Fruit bio de saison

Jeudi

Salade verte sauce andalouse

Sauté de veau label rouge Marengo (champignons, carottes, oignons, tomate, ail, et bouquet garni)

Carottes rondelles bio

Saint Paulin bio

Beignet à la framboise

Pain bio vanillé
Confiture abricot
Banane bio

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

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.

Dernier jour avant les vacances

Vendredi

Menu
végétarien

Salade du jour

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

Fromage à tartiner bio

Fruit de saison ou purée de fruit

Biscuits fourrés vanille
Lait nature
Fruit de saison ou purée de fruit