

Lundi

Salade verte sauce andalouse

Filet de colin sauce provençale (tomate, courgettes, olives noires, oignons, ail et herbes de Provence)

Coquillettes bio

Fromage blanc nature bio

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

Mardi

Taboulé d'hiver (semoule bio, abricots secs, raisins secs, jus d'orange, amandes effilées, ras el hanout)

Steak haché de bœuf bio et son jus

Haricots verts fins bio aux oignons

Saint Môret bio

Kiwi bio

Pain bio au chia
Pâte à tartiner bio
Fruit de saison

Mercredi

Menu
végétarien

Potage Saint Germain bio d'Île-de-France (pois cassés bio d'Île-de-France, flocons de pommes de terre bio, oignons, crème bio)

Quenelles nature sauce Aurore bio (légumes, crème bio, oignons, tomate bio et muscade bio)

Duo de carottes orange et jaunes

Gouda bio

Clémentines bio

Brioche aux pépites de chocolat
Fruit de saison

Jeudi

Menu LOCAL

Carottes râpées bio
Île-de-France au citron

Sauté de poulet Label Rouge, sauce cévenole (champignons, oignons, carottes, marrons, olives noires, persil et crème)

Quinoa bio

Yaourt bio Île-de-France aromatisé aux fruits rouges

Céréales nature
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

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.

Vendredi

Menu
végétarien

Céleri bio et pomme bio au fromage frais

Riz bio à l'indienne (riz bio, lentilles corails bio, petits pois bio, courgettes, carottes, oignons, crème liquide, coriandre, ail et curry)

Cantal AOP

Orange bio

Croissant
Lait nature bio
Fruit de saison