

Menu végétarien




Lundi

Salade verte œuf mimosa bio 

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


Fromage blanc nature bio 

Orange bio 


Baguette de pain 
Fromage Vache qui rit 
Purée de pomme bio 





Mardi

Carottes râpées bio et dés de mimolette 

Escalope de poulet label rouge à la crème de persil (crème, échalote, ail, épinards et persil) 


Haricots verts bio aux oignons 


Paris Brest (praliné noisette-amande)

Brioche aux pépites de chocolat 
Lait nature bio 
Fruit de saison

Menu végétarien

Mercredi

Velouté de potiron (potiron, flocons de pommes de terre, lait, muscade) 

Gratin Savoyard végétarien (pommes de terre bio, allumettes fumées de soja, fromage à raclette) 

Yaourt bio vanille 

Salade de fruits (pommes, clémentines et ananas au sirop)




Gaufre
Fruit de saison







Jeudi

Pavé de saumon frais, sauce beurre blanc à l'aneth (échalote, vinaigre blanc, beurre, crème et aneth) 

Riz créole bio 

Saint Jacques bio (type Coulommiers) d'Île-de-France 



Pomme bio d'Île-de-France 


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




Vendredi




Feuilleté au fromage (croisillon à l'Emmental)

Sauté de veau à la Hongroise (carottes, oignons, paprika, champignons, crème et bouquet garni)

Duo de fleurette brocoli et chou-fleur (Beurre, oignons, ail et persil)

Riz au lait nature bio 

Kiwi bio 

Pain 
Confiture de fraise 
Banane bio 

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.