

Lundi

Filet de colin sauce provençale
(tomate, ail, courgettes, olives)

Quinoa bio

Fromage chanteneige bio

Purée de pomme et banane bio

Baguette viennoise du boulanger
Lait nature bio
Purée de pomme et pêche

Menu végétarien

Mardi

Carottes râpées bio au citron

Omelette bio aux oignons

Poêlée de bâtonnière aux haricots
plats

(carottes, courgettes, haricots beurre et haricots plats)

Edam bio

Éclair au chocolat

Pain bio vanillé
Confiture d'abricot
Fromage blanc aux fruits bio

Mercredi

Radis et maïs bio vinaigrette

Jambon de dinde Label rouge

Gratin de chou-fleur et pommes de terre
(chou fleur, lait bio, farine bio, beurre, muscade)

Yaourt vanille bio

Kiwi bio

Pain au chocolat
Fruit de saison

Jeudi

Émincé de veau LABEL ROUGE
sauce forestière (émincé de veau, carotte,
champignons, jus de veau, crème)

Riz bio pilaf

Cantal AOP

Poire bio

Pain bio
Confiture de lait
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)



Poisson issu d'une pêche durable certifiée



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée ou Indication Géographique Protégée



Label Rouge



Fruits, légumes et laitages subventionnés dans le cadre du programme d'aide de l'UE à destination des écoles



Volaille de qualité certifiée

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

Œufs dur bio mayonnaise bio

Gnocchi, crème de courgette et parmesan

(courgette, Parmiggiano Reggiano, crème, ail et basilic)

Vache qui rit bio

Orange bio

BN casse croûte
Lait nature bio
Fruit de saison