

Menu

Du lundi 17 au vendredi 21 mars 2025

Lundi

Brandade bio de poisson

(cube de poisson blanc, lait bio, flocon de pomme de terre bio, beurre, fumet de poisson, muscade, emmental râpé)



Yaourt bio aromatisé abricot d'Île-de-France



Pomme bio d'Île-de-France



Baguette de pain bio
Confiture de lait
Fruit de saison



Menu végétarien

Mardi

Oufs dur bio, mayonnaise bio

(salade verte, œufs durs bio)



Spaghetti bio à l'italienne

(spaghetti bio, carottes, courgettes, aubergines, sauce tomate bio, huile d'olive, basilic, mozzarella)



Fromage Chanteneige bio



Poire bio



Céréales au chocolat
Lait nature bio
Purée de pomme et poire bio



Mercredi

Tarte tomate-chèvre et basilic

(Tomate, chèvre, basilic)

Pot au feu

(Joue de boeuf, poireaux, carottes, navet, celeri, pomme de terre)

Fromage blanc nature bio



Mandarine bio



Moelleux au citron
Yaourt à boire fraise



Jeudi

Menu végétarien

Radis sauce bulgare

Quenelles nature sauce aurore bio



Brunoise de légumes croquants

Gouda bio



Tarte aux pommes bio



Croissant
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)



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

Taboulé bio aux herbes fraîches et épices

(semoule bio)



Jambon de porc label rouge

(Plat de substitution : jambon de dinde label rouge)



Gratin de duo de courgettes et pommes de terre

Saint Nectaire AOP



Orange bio



Pain au lait
Yaourt aux fruits brassé
Banane bio

