

Menu

Du lundi 28 avril au vendredi 02 mai 2025

Lundi

Menu
végétarien

Nuggets végétarien, *stick de ketchup*

Purée Crécy bio

(flocon de pomme de terre, lait bio, carottes bio, muscade)

Fromage à tartiné Kiri bio

Purée de pomme et poire bio

BN casse-croûte

Lait nature bio

Purée de pomme et banane bio



Mardi

Salade libanaise bio

(pois chiche bio, tomate bio, concombre bio, huile d'olive, coriandre)

Filet de cabillaud sauce normande (crème fraîche, échalotte et champignons)

Brocolis bio aux oignons

Fromage blanc bio aux fruits

Kiwi bio

Baguette viennoise du boulanger

Yaourt nature bio

Fruit de saison

Mercredi

Radis bio et maïs bio sauce bulgare

Saucisse de poulet bio grillée

Coquille bio au beurre

Camembert bio

Orange bio

Moelleux au chocolat

Banane bio

Jeudi

Férialé

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

Menu
végétarien

Macédoine de légumes bio

Quenelles nature sauce

napolitaine (tomate, ail et basilic)

Haricots vert et pomme de terre vapeur

Edam bio

Pomme bio

Gâteau au yaourt marbré

Lait nature bio

Purée de fruit 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.