

Menu

Du lundi 07 au vendredi 11 Avril 2025

Lundi

Filet de colin d'Alaska sauce carottes, cumin et noix de coco

Boulgour bio

Chaource AOP

Pomme bio

Baguette de pain bio
Confiture de fruit
Purée de pomme et poire bio



Menu végétarien

Mardi

Œufs durs bio, mayonnaise bio sur salade

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

Yaourt nature bio

Ananas au sirop

Brioche tranchée
Lait nature bio
Fruit de saison

Mercredi

Tarte multi-couleurs
(Courgettes, poivrons, aubergines, œufs, crème fraîche et fromage)

Escalope de dinde label rouge sauce curry

Chou-fleur bio au gratin
Yaourt aux fruits mixés bio

Clémentines

Biscuits nappés chocolat
Banane bio



Jeudi

Tomate à l'huile d'olive et basilic

Steak haché de bœuf bio et son jus
Haricots beurre

Brie

Tarte au flan

Pain bio du sportif
(amandes, noisettes, abricots et raisins)
Petit suisse aux fruit
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.

Dernier jour avant les vacances

Menu végétarien

Vendredi

Salade du jour

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

Fromage à tartiner Kiri bio

Fruit de saison ou purée de fruit bio

Moelleux au citron
Lait nature
Fruit de saison ou purée de fruit bio