

Menu

Du lundi 21 au vendredi 25 avril 2025

Lundi



Férié


Mercredi

Betterave rouge vinaigrette

Émincé de bœuf sauce forestière
(joue de bœuf, champignons, oignons, crème fraîche)

Fusilli bio 

Fromage Chanteneige bio 
Pomme bio 


Baguette viennoise du boulanger
Fruit de saison 

Vendredi

Menu
végétarien

Salade verte sauce andalouse

Lasagnes de légumes
(oignons, courgettes, poivrons, tomates, pâtes et sauce pesto)


Fromage vache qui rit bio 

Fruit de saison ou purée de fruit

Moelleux au citron
Fruit de saison


Mardi

Filet de colin sauce basquaise
(tomate, oignons, poivrons rouges et verts) 


Riz bio créole 


Gouda bio 

Purée de pomme et banane bio 

Pain bio 
Stick de confiture abricot
Fruit de saison

Jeudi


Concombre bio ail et fines herbes 

Cuisse de poulet rôtie 

Petits pois et jeunes carottes
(Beurre, oignons et persil)

Fromage blanc nature bio 

Madeleine

Pain au lait
Banane bio 

Pense à apporter chaque jour ta gourde d'eau et à boire de l'eau tout au long de la journée



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.