Menu

Du lundi 02 au vendredi 06 juin 2025

CAISSE DES ÉCOLES

Lundi

Menu végétarien

Betterave bio vinaigrette et ciboulette

Penne bio sauce fromagère
(Pâtes semi-complète bio, crème liquide bio, emmental bio, fromage à pâte persillée, ail, Parmigiano Reggiano AOP)

Yaourt bio au citron

Pomme bio

BN casse croute
Lait nature bio
Purée de pomme et banane

Mardi

Salade piémontaise bio
(pommes de terre bio, tomate bio, cornichon, œufs durs bio, mayonnaise bio et persil)

Sauté de veau label rouge Marengo
(tomates, oignons, carottes, champignons, ail, bouquet garni, farine)

Chou romanesco persillé

Saint Nectaire AOP

Nectarine

Baguette de pain bio
Barre de chocolat
Fruit de saison

Mercredi

Tomate bio, mozzarella
(huile d'olive, basilic)

Filet de Colin sauce curry-poivrons et coriandre
(oignons, poivrons rouges et verts, curry et coriandre)

Carottes rondelles bio

Yaourt bio *d'Île-de-France* à la vanille

Banane bio

Pain au chocolat
Fruit de saison

Jeudi

Cuisse de poulet Label Rouge rôti

Lentilles bio *d'Île-de-France* à la paysanne (oignons, carottes et bouquet garni)

Fromage blanc bio *d'Île-de-France*

Fraises au sucre

Baguette viennoise du boulanger
Petit suisse aromatisé
Fruit de saison

Vendredi

Menu végétarien

Melon charentais bio

Nuggets végétarien, stick de ketchup

Petits pois bio à l'anglaise

Fromage Saint Môret bio

Beignet à la framboise

Pain bio
Confiture de fraise
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.