

Menu

Du lundi 09 juin au vendredi 13 juin 2025





Lundi

Férié

Mardi

Menu végétarien

Tomate bio croque sel



Omelette bio emmental bio

AB

Haricots plats du soleil (ail et basilic) Fromage kiri bio

₩.AB

Muffin nature aux pépites de

Céréales nature Lait nature bio Purée de pomme et coing

AB

Mercredi

Salade libanaise (tomate bio, concombre bio, pois chiche bio, menthe, coriandre, citron et huile d'olive)

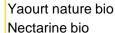


AB

Jambon de dinde Label Rouge



Purée de courgette bio et vache qui rit (courgettes bio, flocon de pomme de terre, vache qui rit et muscade)





AB

Biscuit fourré fraise Fruit bio



Jeudi

Menu du festival

Concombre bio et dés de Cantal AOP



Filet de truite frais sauce au beurre







Cerises

Pain de mie bio Confiture d'abricot 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.

Vendredi

Melon bio



Colombo de porc label rouge

(émincé de porc label rouge, oignon, carottes, crème,

(Plat de substitution : rôti de dinde sauce colombo)

Riz bio créole



Yaourt fraise bio d'Île-de-France

Croissant Lait nature bio Fruit de saison



Produit issu de l'Agriculture Biologique

Label Rouge

et abattu en Hollande) et de l'agneau (Irlande/ N.-Zélande)

Toutes nos viandes sont nées

(France ou né en Allemagne, élevé

élevées et abattues en France, à l'exception du veau



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.