

Menu

Du lundi 09 juin au vendredi 13 juin 2025



Lundi

Férié

Mardi

Menu végétarien

Tomate bio croque sel
Omelette bio emmental bio
Haricots plats du soleil (ail et basilic)
Fromage kiri bio
Muffin nature aux pépites de chocolat

Céréales nature
Lait nature bio
Purée de pomme et coing

Mercredi

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

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)

Yaourt nature bio

Nectarine bio

Biscuit fourré fraise
Fruit bio

Jeudi

Menu du festival

Concombre bio
et dés de Cantal AOP

Filet de truite frais sauce au beurre blanc (beurre, échalote, vinaigre, crème)
Penne bio

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)

Vendredi

Melon bio

Colombo de porc label rouge

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

(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



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

Ces menus et goûters sont susceptibles de modifications en fonction des arrivages, des cours ou de tout imprévu.

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.