

Lundi

Menu
végétarien

Salade verte à la ciboulette

Couscous végétarien bio aux légumes

(semoule complète bio, tomates, pois chiches, poivrons, courgettes, carottes, navets, coriandre, Ras el hanout, cannelle)

Gouda bio

Purée pomme, fraise et cassis bio

Brioche aux pépites de chocolat du boulanger

Lait nature bio / Fruit de saison



Mardi

Salade crétoise (tomates bio, concombre bio, poivrons, dés de fromage de **brebis**, huile d'olive et citron)

Pavé de saumon à l'aneth
Riz pilaf bio

Yaourt nature bio
Poire bio

Pain au lait
Yaourt à boire aromatisé
Purée de fruit

Mercredi

Macédoine de légumes bio

Nuggets de poulet, stick de ketchup
Purée Crécy bio

Fromage Vache qui rit bio
Pomme bio

Pain au chocolat
Briquette de lait nature



Jeudi

Tomate bio basilic et huile d'olive

Sauté de porc Label rouge au curry (oignons, carottes, curry, bouquet garni, crème, farine bio de l'Yonne)
(Plat de substitution : rôti de dinde au curry)

Chou-fleur persillé

Yaourt bio au citron
Rocher coco

Pain bio
Pâte à tartiner
(chocolat-noisette, sans huile de palme)
Fruit de saison

Pain bio produit localement

(atelier dans le 91 ; une partie de la farine provient de blés cultivés en IDF)

Vendredi

Radis émincés, maïs bio sauce bulgare

Cuisse de poulet rôti Label rouge
Poêlée maison de petits pois, carottes et pommes de terre

Edam bio

Nectarine

Biscuits nappés chocolat
Lait nature bio
Fruit de saison

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.