

Menu

Du lundi 16 au vendredi 20 juin 2025

Lundi

Filet de colin sauce Norvégienne
(oignons, carottes, aneth et crème)



Boulgour bio



Camembert bio



Nectarine bio



Tranche de brioche
Lait nature bio
Fruit de saison



Menu végétarien

Mardi

Salade de pâte bio et dés de mimolette
(Cœur de blé bio, tomate et concombre, dés de mimolette, **ciboulette**, basilic, ail et huile d'olive)



Nuggets végétarien,
stick de ketchup



Haricots verts bio persillés



Purée de pomme et poire bio



Pain bio vanillé
Gelée de framboise
Fruit de saison

Mercredi

Pastèque bio



Steak haché de bœuf bio au jus



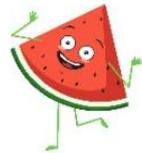
Chou-fleur à la crème

Fromage Saint Môret bio



Tarte aux pommes

Gaufre
Banane bio



Jeudi

Carottes râpées bio à l'huile d'olive



Cuisse de poulet Label Rouge Yassa
(oignon et citron)



Riz créole bio



Fromage blanc bio nature
d'Île-de-France



Baguette viennoise du boulanger
Lait nature bio
Purée de pomme



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

Vendredi

Menu végétarien

Salade verte bio vinaigrette



Macaroni bio semi-complète
sauce fromagère du Chef (Cantal AOP, emmental, parmigiano reggiano, et ail)



Yaourt bio vanille



Cerises



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



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.