

Menu Du lundi 23 juin au vendredi 27 juin 2025

Menu végétarien

Lundi

Salade de lentilles bio Île-de-France (lentilles, tomates, sauce vinaigrette, moutarde,

Omelette bio tomate et poivrons Carottes rondelles bio persillées

Fromage vache qui rit bio Nectarine bio

> Baguette viennoise du boulanger Lait nature bio

> > Purée de fruit





Mardi

crème et persil)

Concombre bio à la menthe



Emincé de bœuf Label rouge, sauce forestière (champignons, oignons, carottes,



Pommes de terre vapeur

Yaourt bio nature



Baguette de pain bio Fromage chanteneige bio Fruit de saison



Melon bio



Tagliatelle

sauce minestrone (lentilles vertes bio, lentilles corail bio, haricots blancs bio d'Île-de-France, haricots rouges bio d'Île-de-France, coulis de tomates bio, oignons, carottes, courgettes, ail, basilic, paprika, Parmigiano Reggiano)

Pain au lait

Fruit de saison



AB

Yaourt aromatisé framboise bio



Jeudi

Taboulé aux herbes fraîches (semoule bio, tomate, oignon, huile d'olive, herbes)



AB

Filet de colin sauce napolitaine (tomate, ail et basilic)



Brocolis bio à l'ail



Saint Nectaire AOP



Abricots bio

Pain bio aux pépites de chocolat Yaourt vanille bio



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.



Petits pois à l'anglaise

Tarte Tropézienne (brioche pur beurre garnie d'une crème

Vendredi

(huile d'olive et basilic)

mousseline)

BN casse croûte Lait nature bio Fruit de saison



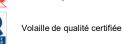
Toutes nos viandes sont nées élevées et abattues en

France, à l'exception du veau (France ou né en Allemagne, élev et abattu en Hollande) et de l'agneau (Irlande/ N.-Zélande)

Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge





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 substar 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.