

Lundi

Férié

Mercredi

Salade piémontaise (pommes de terre bio, tomate bio, cornichons, œufs durs bio, mayonnaise bio, persil)

Escalope de poulet et son jus

Brocolis bio à l'ail

Yaourt nature bio

Abricots

Baguette viennoise du boulanger
Purée de pomme



Mardi

Menu
végétarien

Tomate bio d'Île-de-France
croque sel

Spaghetti bio à l'italienne
(spaghetti bio, tomates bio, mozzarella carottes, aubergines, courgettes, échalotte, ail, oignons)

Gouda bio

Purée de pomme fraise

Viennoiserie
Yaourt à boire framboise

Jeudi

Filet de colin sauce curry, poivrons
et coriandre

Boullgour bio

Fromage vache qui rit bio

Nectarine



Biscuits fourrés vanille
Banane bio

Pain bio produit localement

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

Vendredi

Concombre bio à l'huile d'olive et
ciboulette aux dés de fromage

Émincé de bœuf Label Rouge
Stroganoff (carottes, oignons, tomate, ail,
bouquet garni, paprika)

Carottes rondelles

Éclair au chocolat

Pain bio
Stick de confiture
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

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.