

Menu

Du lundi 28 juillet au vendredi 01 août 2025

Lundi

Tomate bio *d'Île de France* et maïs bio

Aiguillettes de poulet pané aux céréales

Brocolis bio et pommes de terre

Fromage blanc nature bio

Nectarine bio

Biscuits fourrés fraise
Fruit de saison



Mardi

Taboulé aux herbes fraîches
(semoule bio)

Emincé de bœuf aux pruneaux (pruneaux, carottes, oignons, ail, bouquet garni)

Carottes rondelles persillées

Fromage Saint Môret bio

Prunes

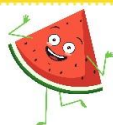
Baguette viennoise du boulanger
Yaourt à boire



Mercredi

Menu
végétarien

Pastèque bio



Riz bio à l'indienne

(Riz bio, lentilles corail, carottes, courgettes, oignons, crème liquide, ail, coriandre, curry)

Yaourt bio framboise

Croissant
Fruit de saison



Jeudi

Concombre bio sauce au fromage frais et ciboulette

Filet de colin sauce beurre blanc
(crème, beurre, citron, échalote)

Haricots verts persillés

Edam bio

Eclair vanille

Pain bio
Stick de confiture
Fruit de saison



Pense à apporter chaque jour ta gourde d'eau et à boire de l'eau tout au long de la journée



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



Poisson issu d'une pêche durable certifiée



Appellation d'Origine Protégée ou Indication Géographique Protégée



Label Rouge



Volaille de qualité certifiée



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.

Vendredi

Menu
végétarien

Salade du jour

Lasagnes aux légumes

(oignons, courgettes, poivrons, tomates, pâtes et sauce au pesto)

Fromage à tartiner bio

Purée de fruit ou fruit de saison

Moelleux au fromage blanc
Purée de pomme à boire

