



Lundi

Tomates cerises à la croque

Filet de poisson blanc pané,
Stick de ketchup

Duo de carottes aux oignons

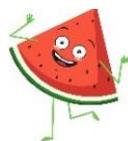
Yaourt vanille bio à boire

Madeleine

BN casse croûte

Lait nature bio

Nectarine



Mardi

Menu végétarien

Pastèque bio

Couscous végétarien

(semoule semi complète bio, tomates, pois chiche bio d'Île-de-France, courgettes, carottes, navets oignons, poivrons, amandes, coriandre ras el hanout, cannelle)

Gouda bio

Purée de pomme et poire bio

Pain bio
Pâte à tartiner bio

Pêche plate

Mercredi

Samoussa aux légumes

Emincé de bœuf Label Rouge

Strogonoff (champignons, oignons, ail, tomate, paprika et bouquet garni)

Brocolis bio persillés

Camembert bio

Pomme bio d'Île-de-France

Gaufre

Banane bio



Jeudi

Salade crêtoise (tomates bio, concombres bio, poivrons, dés de brebis, olives noires)

Escalope de dinde Label Rouge
sauce chasseur (cocktail de champignons, échalote, oignon et estragon)

Pommes de terre rösti

Crème dessert chocolat bio

Céréales nature
Lait nature bio
Purée de pomme et fraise

Pain bio produit localement

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

Vendredi

Menu végétarien

Melon bio

Quenelle nature

sauce aurore bio (tomate bio, crème bio, oignon, farine bio et muscade bio)

Riz créole bio

Fromage blanc nature bio

Baguette de pain bio
Fromage Chanteneige bio
Prune



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

Ces menus et goûters sont susceptibles de modifications en fonction des arrivages, des cours ou de tout imprévu.

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.