

Lundi

FERIE

Mardi

Filet de saumon à l'aneth

(oignons, aneth, crème)

Riz bio créole

Fromage blanc nature bio

d'Île-de-France

Pomme bio d'Île-de-France

Brioche tranchée

Lait nature bio

Purée de pomme et poire bio

Mercredi

Concombre et tomate ciboulette

Emincé de boeuf Label rouge

à la Hongroise (carottes, champignons, oignons, paprika, oignon, persil)

Chou-fleur bio persillé

Fromage vache qui rit bio

Eclair à la vanille

Biscuits nappés chocolat

Banane bio



Jeudi

Menu
végétarien

Œufs durs bio, mayonnaise bio sur salade

Spaghetti bio

à l'italienne (carottes, courgettes, aubergines, sauce tomate bio, huile d'olive, basilic, mozzarella)

Yaourt bio aromatisé framboise

Kiwi bio

Barre pâtissière

Lait nature bio

Purée de pomme et banane bio

Pain bio produit localement

(atelier dans le 78 ; une partie de la farine provient de blés cultivés en IDF)

Vendredi

Salade de lentilles bio d'Île-de-France et tomate

Jambon de porc label rouge

(Plat de substitution : jambon de dinde label rouge)

Purée de légume bio

Emmental bio

Orange bio

Pain bio du sportif

(amandes, noisettes, abricots et raisins)

Petit suisse aux fruit

Fruit de saison

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

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.