

Lundi

Menu
végétarien

Tomate bio et maïs bio



Omelette bio à l'emmental bio
Carottes rondelles bio au cumin



Riz au lait bio



Galettes au beurre bio



Céréales nature
Lait nature bio
Fruit de saison bio



Mardi

Menu réalisé par la classe de
CE1 de l'école 40 Jenner

Concombre bio à la crème ciboulette



Steak haché bio,
sauce barbecue (ketchup, miel, moutarde,
oignons, paprika, sauce Worcestershire)



Coquillettes bio



Crème dessert chocolat bio



Kiwi bio



Pain bio
Fromage fouetté bio
Fruit de saison



Mercredi

Taboulé à la coriandre (semoule bio)



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



Brocolis bio aux oignons



Fromage blanc nature bio



Fraises au sucre



Pain au lait
Fruit de saison



Jeudi

Carottes râpées bio cumin et
dés de Cantal jeune AOP



Jambon de dinde Label Rouge



Gratin de courgette bio
(courgettes bio, lait bio, farine bio, emmental bio,
et muscade)



Tarte Bourdaloue
(crème d'amande et poire)

Pain bio
Confiture de fraise
Fruit de saison bio



Pain bio produit localement



(atelier dans le 78 ; 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



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



Dernier jour avant les vacances

Vendredi

Menu
végétarien

Salade du jour

Hachis Parmentier végétarien (flocons
de pommes de terre bio, lait bio, égrené de seitan bio,
tomate)



Fromage à tartiner bio



Purée de pomme et fraise bio
ou fruit de saison



Biscuits fourrés fraise
Lait bio nature (20 cl)
Fruit de saison

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.