

Menu végétarien

Lundi

Betterave bio aux herbes fraîches

Gnocchi bio sauce crème de courgettes bio et parmesan AOP

Purée de pomme et pêche bio

Brioche nature du boulanger

Lait nature bio

Fruit de saison

La tête dans les étoiles

Mardi

Planètes rouges en orbites (tomates cerise et billes de mozzarella)

Pluie de météorites (Boulettes de bœuf bio) sauce napolitaine

Sur sol lunaire (Blé bio)

Nébuleuse fruitée (fromage blanc nature bio d'Île-de-France et coulis fruits de la passion)

Pain bio

Confiture de lait

Fruit de saison bio

Menu réalisé par le centre de loisirs 70, rue Dunois (Projet santé 3D)

Mercredi

Cuisse de poulet rôti Label rouge

Sauce basquaise (tomates bio, poivrons verts et rouges, oignons, ail)

Spaghetti bio

Liégeois au chocolat bio

Salade de fruits (fraise, banane et ananas)

Pain au chocolat

Briquette de lait nature



Menu végétarien

Jeudi

Concombre bio et radis bio façon tzatziki (yaourt nature, huile d'olive, aneth et menthe)

Omelette bio et emmental bio

Brocolis bio à l'ail

Fromage kiri bio

Tarte au citron bio

Pain bio

Pâte à tartiner (chocolat-noisette, sans huile de palme)

Fruit de saison

Vendredi

Saucisson sec de porc (cornichon et salade) (plat de substitutions : saucisson de volaille à l'ail)

Pavé de saumon frais à l'aneth

Purée de Crécy bio (carottes bio, flocon de pommes de terre bio, lait bio, muscade)

Gouda bio

Pomme bio Île-de-France

BN casse-croûte

Lait nature bio

Fruit de saison

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

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.