

Menu végétarien

Lundi

Betterave bio aux herbes fraîches



Penne bio semi-complet



sauce lentilles corail bio



(tomate bio, lentilles corail bio, oignons, échalote, carottes, ail, basilic, Parmigiano Reggiano)

Fromage kiri bio



Purée de pomme et banane bio



Baguette de pain



Fromage Vache qui rit bio



Purée de pomme bio



Mardi

Carottes râpées bio et dés de mimolette



Escalope de poulet label rouge à la crème de **persil** (crème, échalote, ail, épinards et persil)



Haricots verts bio aux oignons



Tropézienne

(Brioche garnie d'une crème pâtissière à la vanille)

Brioche aux pépites de chocolat

Lait nature bio



Fruit de saison bio



Menu végétarien

Mercredi

Velouté de **potiron** (potiron, flocons de pommes de terre, lait, muscade)



Gratin Savoyard végétarien

(pommes de terre bio, fromage à raclette)



Yaourt bio vanille



Salade de fruits (pommes bio, clémentines bio et ananas au sirop)



Gaufre

Fruit de saison



Jeudi

Pavé de saumon frais, sauce beurre blanc à l'aneth (échalote, vinaigre blanc, beurre, crème et aneth)



Riz créole bio



Camembert bio à la coupe



Pomme bio d'Île-de-France



Pain

Confiture de fraise

Fruit de saison



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



Vendredi

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



Emincé de bœuf Label Rouge à la

Hongroise (carottes oignons, paprika, champignons, crème et bouquet garni)



Duo de brocoli et chou-fleur bio

(Beurre, oignons, ail et persil)

Semoule au lait et lit caramel

Kiwi bio



Moelleux au fromage blanc



Lait nature bio

Banane bio



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.