

# Menu

du lundi 28 novembre au 02 décembre 2022

## Menu végétarien

### Lundi

Salade verte, vinaigrette à l'échalote

Omelette bio à l'emmental

Brocolis bio (aux oignons)

Riz au lait nature bio

Galette au beurre bio

Pain bio  
Confiture d'abricot  
Fruit de saison



### Mardi

Petit salé (palette de porc demi-sel, carottes, oignon et bouquet garni)  
(Plat de substitution : rôti de volaille)

Lentilles bio à la paysanne (oignons, carottes)

Camembert bio  
Poire bio

Baguette viennoise du boulanger  
Lait nature bio  
Purée de pomme et pêche



## Menu végétarien

### Mercredi

Velouté de potimarron (potimarron, pommes de terre, oignons, carottes, crème et muscade)

Gratin de Crozet bio (Crozet bio, crème, emmental bio, oignon, et ail)

Vache qui rit bio

Pomme bio

Moelleux nature  
Yaourt à boire à la fraise



### Jeudi

Radis émincés sauce bulgare

Filet de poisson blanc aux céréales  
Carottes rondelles bio persillées

Emmental bio

Tarte aux pommes

Beignet aux framboises  
Yaourt 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

### Vendredi

Coleslaw et œufs durs bio (carottes râpées bio, chou blanc bio et mayonnaise)

Tajine de veau (sauté de veau, ail, pruneaux, carottes, oignons, Ras El Hanout cumin, paprika, cannelle)

Pommes de terre vapeur

Fromage blanc bio nature

Pain aux pépites de chocolat bio  
Lait nature bio  
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.