

Menu

du lundi 05 au vendredi 09 décembre 2022

Lundi

Filet de colin sauce napolitaine
(tomate, ail et basilic)



Coquillettes bio



Yaourt vanille bio



Kaki

Pain au sésame bio
Saint Môret bio
Fruit de saison



Mardi

Samoussa de légumes

Escalope de poulet aux pruneaux



Jeunes carottes aux oignons

Cantal AOP



Poire bio



Baguette nature viennoise
Lait nature bio
Fruit de saison



Mercredi

Potage de lentilles corail (lentilles corail
carottes, ail, oignons, tomate, cumin)

Veau Marengo
(champignons, carottes, ail, oignon, tomate et bouquet
garni)

Chou romanesco persillés

Babybel bio



Orange bio



Couque pomme
Banane bio



Jeudi

Menu de Noël

Pain de mie bio

Galantine de volaille
(salade verte et ses cornichons)

Cuisse de pintade au miel et au thym
Purée de courge butternut et châtaigne
(butternut, châtaigne, flocons de pommes de terre, lait, crème et
muscade)

Triangle au chocolat et segments de
clémentine fraîche (mousse au chocolat, croustillant noisette,
génoise cacao et glaçage au cacao)

Boule au chocolat en papillote

Pain bio
Confiture d'abricot
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

Menu végétarien

Carottes râpées bio, endives et
pommes bio



Couscous végétarien (semoule bio,
tomates, pois chiche, poivrons, pruneaux, abricots,
amandes, coriandre ras el hanout, cannelle)



Fromage blanc bio nature



Pain au chocolat
Yaourt aux fruits mixés
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.