

Menu

du lundi 12 au vendredi 16 décembre 2022

Menu végétarien

Lundi

Boulettes à la tomate végétariennes
sauce rougail (boulettes à la tomate végétariennes,
tomate, oignon, ail, piment, muscade, gingembre, curcuma,
cumin, coriandre) 

Riz bio créole

Saint Paulin bio  

Poire bio  

Baguette de pain bio 
Pâte à tartiner chocolat et noisette
Fruit de saison

Mardi

Carottes râpées bio à l'orange 

Steak haché de bœuf bio et son jus 

Haricots verts du soleil

(ail et basilic)

Yaourt nature bio  

Madeleine

BN casse-croûte

Lait nature bio 

Fruit de saison

Mercredi

Potage de brocoli, épinard et vache
qui rit

Cuisse de poulet Label rouge rôtie 

Penne bio 

Kaki

Pain au lait
Yaourt

Jeudi

Filet de poisson blanc pané 

Petits pois bio à l'anglaise 

Yaourt au citron bio 

Clémentines bio  

Pain bio 
Confiture de fraise
Fromage blanc nature

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

Dernier jour avant les
vacances

Salade du jour

Brandade de poisson 
(cubes de poisson blanc, flocons de pommes de terre,
lait, emmental et muscade)

Fromage à tartiner

Purée de pomme ou fruit de saison

Gaufre
Lait chocolat
Fruit de saison ou purée de fruit

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.