


# Menu



du lundi 04 au vendredi 08 décembre 2023

## Lundi

Cuisse de poulet label rouge rôti   
Pommes noisettes, sauce fromage  
blanc aux herbes (ciboulette, persil, menthe, et  
échalote)

Edam bio 

**Kaki**


Pain au sésame bio   
Saint Môret bio   
Fruit de saison



## Menu végétarien

## Mardi


Samoussa aux légumes

Omelette nature bio 

Carottes rondelles bio aux oignons 

Cantal AOP 

Pomme bio 

Baguette nature viennoise   
Lait nature bio  
Fruit de saison


## Mercredi

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

Steak haché de bœuf bio et son jus  
Chou-fleur à la crème

Petit suisse nature

Orange bio 

Biscuits fourrés à la fraise   
Banane bio


## Jeudi

Salade verte, œufs bio mimosa et dés de  
mimolette

Filet de poisson frais sauce curry et coco  
(oignon, carottes, ail, curry et lait de coco)

Haricots verts persillés

Chou vanille

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)

## Vendredi

## Menu végétarien

Carottes râpées bio, pommes bio  
et **endives** 

Tagliatelle   
sauce minestrone (lentilles vertes, lentilles  
corail, haricots blancs, haricots rouges, coulis de  
tomates, oignons, carottes, courgettes, ail, basilic,  
paprika, Ptarmigan Reggiano)

Fromage blanc bio nature 

Pain au chocolat  
Yaourt aux fruits mixés  
Fruit de saison

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



Poisson issu d'une pêche  
durable certifiée



Appellation d'Origine Protégée  
ou Indication Géographique  
Protégée



Label Rouge



Volaille de qualité certifiée



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