

# Menu

du lundi 27 novembre au 01 décembre 2023

## Menu végétarien

### Lundi

Betterave sauce bulgare  
Nuggets végétariens  
Purée d'épinards (épinards, flocons de pommes de terre, lait, beurre et muscade)  
Gouda  
Purée de pomme et banane

---

Pain bio  
Confiture d'abricot  
Fruit de saison



### Mardi

Tajine de veau  
(sauté de veau, **pruneaux**, oignons, ail, amandes effilées, cannelle, cumin, paprika et ras el hanout)  
Semoule bio  
Brie à la coupe  
Orange bio

---

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



## Menu végétarien

### Mercredi

Velouté de champignons et marrons (champignons, marrons, flocons de pommes de terre, crème et ail)  
Gratin de Crozets bio (crozets bio, crème, emmental bio, oignon, et ail)  
Yaourt nature bio  
Salade pomme, clémentine et ananas

---

Moelleux nature  
Yaourt à boire à la fraise



## Menu LOCAL

### Jeudi

Coleslaw (carottes bio d'Île-de-France, chou blanc bio d'Île-de-France, râpés et mayonnaise)  
Poulet Label rouge  
Lentilles bio d'Île-de-France  
Yaourt bio aromatisé fraise d'Île-de-France

---

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

Salade verte, sauce échalote  
Filet de poisson blanc pané  
Petits pois à l'anglaise  
Vache qui rit bio  
Tarte aux pommes

---

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