








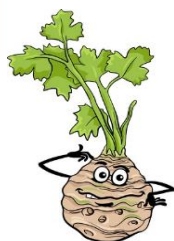
Menu

du lundi 11 au vendredi 15 décembre 2023






Menu végétarien

Lundi








- Carottes râpées bio sauce bulgare 
- Riz bio cantonnais végétarien 
(riz, petits pois bio, omelette bio, lardons végétariens fumés, sauce soja)
- Saint Paulin bio  
- Poire bio  
-
- Baguette de pain bio 
- Pâte à tartiner chocolat et noisette
- Fruit de saison



Mardi

- Céleri rémoulade et pomme bio 
- Rôti de porc label rouge, au jus 
(Plat de substitution : rôti de dinde)
- Purée de potiron (potiron, flocons de pommes de terre, lait, beurre et muscade)  
- Yaourt nature bio  
- Madeleine
-
- BN casse-croûte 
- Lait nature bio 
- Fruit de saison

Menu végétarien Mercredi

- Potage de brocolis, épinards et vache qui rit 
- Filet de hoki sauce napolitaine (tomate, ail et basilic)  
- Macaroni bio  
- Kiwi bio  
-
- Pain au lait
- Yaourt



Menu de Noël Jeudi Pain de mie bio

- Rillettes de thon sur lit de salade (thon, fromage frais, crème fraîche, ciboulette, échalotes, persil) 
- Aiguillettes de poulet sauce aux marrons et champignons 
- Haricots verts
- Entremet praliné - Chantilly (à base de chantilly mascarpone et praliné noisettes)
- Papillote au chocolat
-
- Pain bio 
- Confiture de fraise
- 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



Poisson issu d'une pêche durable certifiée



Appellation d'Origine Protégée ou Indication Géographique Protégée



Label Rouge



Fruits, légumes et laitages subventionnés dans le cadre du programme d'aide de l'UE à destination des écoles









Volaille de qualité certifiée

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

Vendredi

Menu végétarien

- Radis émincé, sauce au fromage frais 
- Couscous végétarien (semoule bio, tomates, pois chiche, poivrons, pruneaux, abricots, amandes, coriandre, ras el hanout, cannelle) 
- Fromage à tartiner fondu carré 
- Purée de pomme bio 
-
- Gaufre 
- Lait nature bio 
- Fruit de saison