

Menu

du lundi 18 au vendredi 22 décembre 2023

Menu végétarien

Lundi

Salade verte vinaigrette

Omelette bio à l'emmental

Pommes de terre au paprika

Gouda bio

Pomme bio

Pain au sésame

Saint Môret bio

Fruit de saison

Mardi

Crème de lentilles bio (lentilles bio, flocons de pommes de terre, crème, carottes, ail, et oignons)

Filet de poisson blanc aux céréales

Petits pois à l'anglaise

Petit suisse nature

Kiwi bio

Biscuits nappés chocolat

Lait nature bio

Purée de pomme

Mercredi

Carottes râpées bio au citron

Jambon de dinde label rouge

Gratin de **Chou-fleur** bio
(chou-fleur bio, lait, beurre, emmental et muscade)

Tarte au chocolat, crème anglaise

Pain au lait

Fruit de saison

Jeudi

Taboulé bio aux fruits secs

(semoule bio, jus d'orange, abiroctos secs, raisins et amandes)

Blanquette de veau

(sauté de veau, oignons, poireaux, carottes, champignons, crème)

Poêlée de légumes aux oignons

Yaourt nature bio

Orange bio

Pain bio

Confiture

Banane bio

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

Menu végétarien

Dernier jour avant les vacances

Vendredi

Salade du jour

Hachis Parmentier végétarien

(flocons de pomme de terre, haché végétal, céleri, carotte, maïs, emmental râpé, chapelure)

Fromage à tartiner Kiri bio

Fruit de saison ou purée de fruit

Moelleux au citron

Lait nature

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