

## Menu

## du lundi 18 au vendredi 22 décembre 2023

| Lundi   | Menu végétarien |
|---|-----------------|
| Salade verte vinaigrette                          |                 |
| Omelette bio à l'emment<br>Pommes de terre au pap |                 |
| Gouda bio<br>Pomme bio                            |                 |
| Pain au sés<br>Saint Môre<br>Fruit de sa          | t bio           |

## Mardi Crème de lentilles bio (lentilles bio, flocons de AB 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 AB Lait nature bio Purée de pomme

## Mercredi Carottes râpées bio au citron Jambon de dinde label rouge ΑB Gratin de Chou-fleur bio (chou-fleur bio, lait, beurre, emmental et muscade) Tarte au chocolat, crème anglaise Pain au lait Fruit de saison



Menu végétarien **Dernier jour avant les** Vendredi

Salade du jour

Hachis Parmentier végétarien (flocons de pomme de terre, haché végétal, céléri, 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 Ces menus et goûters sont susceptibles de modifications en fonction des arrivages, des cours ou de tout imprévu.

(atelier dans le 91 ; une partie de la farine provient de blés cultivés en IDF)



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



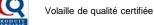
Poisson issu d'une pêche durable certifiée



Appellation d'Origine Protégée ou Indication Géographique Protégée



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



Label Rouge

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