

Menu

Du lundi 29 janvier au vendredi 02 Février 2024

Lundi

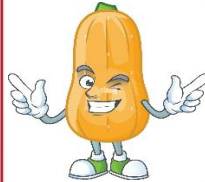
Filet de hoki sauce beurre blanc
(échalotes, vinaigre blanc, crème, beurre)

Purée de courge **butternut** et
châtaigne (butternut, marrons, flocons de pommes de
terre, lait, beurre et muscade)

Saint Nectaire AOP

Kiwi bio

Céréales nature
Lait nature bio
Purée de pomme et fraise



Menu végétarien

Mardi

Chou blanc bio *Île-de-France* au
fromage blanc bio et ciboulette

Couscous végétarien
(semoule complète bio, tomates, pois chiches,
poivrons, pruneaux, abricots, amandes, coriandre, ras
el hanout et cannelle)

Yaourt nature bio

Orange sanguine

Pain au sésame bio
Gelée de framboise
Fromage blanc vanille

Mercredi

Soupe de carotte bio et **poire** bio
(oignons, flocons de pomme de terre, crème)

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

Riz bio créole

Yaourt bio au citron

Brioche aux pépites de chocolat
Banane bio



Menu végétarien

Jeudi

Betterave rouge vinaigrette

Cappelletti tofu épinards bio, sauce
tomate au fromage

Fromage à tartiner Kiri

Purée de pomme et **poire** bio

Biscuit nappé chocolat
Lait 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

Menu de la Chandeleur

Salade verte et dés d'emmental

Jambon de dinde Label Rouge

Petits pois bio à la française

**Crêpe
et pâte-à-tartiner**

(chocolat - noisette, sans huile de palme)

Pain du Sportif bio

(amandes, noisettes, abricots secs et raisin secs)

Yaourt

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