

# Menu

Du lundi 11 au vendredi 15 Mars 2024

## Menu végétarien

### Lundi

Salade verte œuf mimosa bio

Quinoa bio d'*Île-de-France* à la mexicaine (tomate, haricots rouges d'*Île-de-France*, maïs bio, oignon, ail, paprika et cumin)

Fromage blanc nature bio

Orange bio

Baguette de pain  
Fromage Vache qui rit  
Purée de pomme bio



### Mardi

Carottes râpées bio et dés de mimolette

Escalope de poulet à la crème de **persil** (crème, échalote, ail, épinards et persil)

Haricots plats aux oignons

Paris Brest (praliné noisette-amande)

Pain au lait aux pépites de chocolat  
Lait nature bio  
Fruit de saison

## Menu végétarien

### Mercredi

Velouté de **potiron** (potiron, flocons de pommes de terre, lait, muscade)

Gratin Savoyard végétarien (pommes de terre bio *Île-de-France*, crème fraîche, lait bio, allumettes fumées de soja, fromage)

Yaourt bio vanille

Salade de fruits (pommes, clémentines et ananas)

Gaufre  
Fruit de saison



### Jeudi

Filet de poisson blanc frais, sauce beurre blanc citronné (échalote, vinaigre blanc, beurre, citron et crème)

Riz créole

Saint Jacques bio (type Coulommiers) d'*Île-de-France*

Pomme bio d'*Île-de-France*

Céréales nature  
Lait nature bio  
Fruit de saison

### Vendredi

Feuilleté au fromage (croisillon à l'Emmental)

Sauté de veau à la Hongroise (carottes, oignons, paprika, champignons, crème et bouquet garni)

Brocolis à l'ail

Kiwi bio

Pain  
Confiture de fraise  
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

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 plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.