

# Menu

Du lundi 17 au vendredi 21 juin 2024

## Menu végétarien

### Lundi

Tomate bio et maïs bio 

Nugget's végétarien,  
*stick de ketchup*

Haricots verts persillés

Gouda bio 

Purée de pomme et fraise

Tranche de brioche  
Lait nature bio   
Fruit de saison

### Mardi

Filet de hoki sauce Norvégienne   
(oignons, carottes, aneth et crème)

Boullgour bio 

Bûche de chèvre bio 

Nectarine

Pain bio vanillé   
Gelée de framboise  
Fruit de saison

### Mercredi

Pastèque bio 

Steak haché de bœuf bio au jus 

Chou-fleur à la crème

Fromage Saint Môret bio 

Tarte aux pommes

Gaufre  
Banane bio 



## Menu les 5 continents

proposé par le centre de loisirs 96 Jeanne d'Arc

### Jeudi

Europe : Pain multigraines

**Amérique**

Carottes râpées bio, pomme bio et  
sirop d'érable 

**Afrique**

Cuisse de poulet Label Rouge Yassa   
(oignon et citron)

**Asie**

Riz basmati bio 

**Océanie**

Fromage blanc bio, coulis  
de fruits exotiques et dés de mangue 

Baguette viennoise du boulanger  
Lait nature bio   
Purée de pomme

### 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

### Vendredi

Salade verte bio vinaigrette 

Gnocchetti sarde bio d'Île-de-France,  
sauce fromagère du 

Chef (Cantal AOP, emmental, parmigiano  
reggiano, et ail) 

Yaourt bio nature 

**Cerises**



Pain bio   
Pâte à tartiner  
(chocolat et noisette, sans huile de palme)  
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  
plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.