

# Menu

Du lundi 02 au vendredi 06 septembre 2024



## Menu végétarien Lundi

Tomates cerises à la croque

Nuggets végétarien,  
*Stick de mayonnaise*

Duo de carottes aux oignons

Yaourt vanille bio à boire

Madeleine

BN casse croûte  
Lait nature bio  
Fruit de saison



## Mardi

**Salade crétoise** (tomates bio, concombres bio, poivrons, dés de brebis, olives noires)

Escalope de poulet

sauce chasseur (cocktail de champignons, échalote, oignon et estragon)

Pommes de terre campagnardes

Prunes

Pain bio  
Pâte à tartiner  
(chocolat et noisette, sans huile de palme)  
Fruit de saison

## Mercredi

Feuilleté au fromage

Emincé de bœuf Label Rouge

Strogonoff (champignons, oignons, ail, tomate, paprika et bouquet garni)

**Brocolis bio persillés**

Kiwi

Gaufre  
Banane bio



## Jeudi

Menu végétarien

**Couscous végétarien** (semoule bio, tomates, pois chiche, poivrons, pruneaux, abricots, amandes, coriandre ras el hanout, cannelle)

Camembert bio

Raisin bio

Céréales nature  
Lait nature bio  
Compote de pomme et cassis

**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

Melon bio

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

Riz créole bio

Fromage blanc nature bio

Baguette de pain bio  
Fromage Chanteneige bio  
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.