

# Menu

du lundi 21 au vendredi 25 octobre 2024

## Lundi

Menu  
végétarien

Salade verte bio et vinaigrette 

Riz bio à l'indienne 

(lentilles corail, petits pois, carottes, courgettes, ail, coriandre, curry, crème)

Gouda bio 

Pomme bio 

Gaufre  
Yaourt à boire fraise

## Mercredi

Potage de courgette et vache qui rit  
(courgette, flocon de pommes de terre et vache qui rit)

Jambon de dinde label rouge 

Coquillettes bio 

Yaourt bio abricot d'Île-de-France  

Biscuits fourrés fraise  
Fruit de saison

## Vendredi

Menu  
végétarien

Potage Saint Germain (pois cassés bio d'Île-de-France, flocons de pomme de terre, oignons et crème)  

Nuggets végétariens  
stick de ketchup 

Carottes rondelles bio persillées 

Fromage Kiri bio 

Clémentines bio 

Pain au lait  
Fruit de saison

## Mardi

Concombre sauce bulgare

Sauté de veau au curry  
(oignon, carottes, curry et crème)

Chou-fleur bio ciboulette 

Brie

Paris Brest

Pain bio   
Confiture d'abricot   
Banane bio 

## Jeudi

Chou blanc bio d'Île-de-France au fromage frais  

Filet de colin sauce basquaise  
(tomate, poivrons verts et rouges, oignons et ail) 

Pommes de terre campagnarde

Yaourt aux fruits mixés bio 

Moelleux nature  
Fruit de saison

Pain bio produit localement 

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

Pense à apporter chaque jour ta gourde d'eau  
et à boire de l'eau tout au long de la journée



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