

# Menu

du lundi 28 octobre au vendredi 01 novembre 2024

## Menu végétarien

### Lundi

Tomate et cœur de palmier

Penne bio

sauce lentilles corail (lentilles corail, tomate, carottes, oignons échalotes, ail, basilic, paprika)

Fromage Vache qui rit bio

Purée pommes banane

Moelleux aux amandes  
Fruit de saison



### Mercredi

Croisillon à l'emmental

(pâte feuilletée garnie de Béchamel et d'emmental)

Steak haché de bœuf bio, au jus

Brocolis bio aux oignons

Pomme bio

Pain au chocolat  
Purée de pomme bio



### Vendredi

Férial

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



### Mardi

Crème de lentilles vertes bio d'Île-de-France (lentilles verte bio d'Île-de-France, échalote et crème fraîche)

Cuisse de poulet rôti

Petits pois à l'anglaise

Yaourt bio fruits rouges d'Île-de-France

Orange bio

Pain bio  
Gelée de framboise  
Fruit de saison



### Jeudi

Salade verte bio sauce andalouse

Brandade bio de poisson

(cubes de poisson, flocons de pommes de terre bio, lait bio, beurre et muscade)

Petit suisse aux fruits bio

Kiwi

Biscuits fourrés vanille  
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

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