

# Menu

du lundi 18 au vendredi 22 novembre 2024

## Lundi

Menu  
végétarien

Salade verte bio, huile d'olive et ciboulette



Gratin de **crozets bio semi-complet** d'Île-de-France (crozets bio, crème, emmental bio, oignon, et ail)



Yaourt nature bio



Clémentines bio

Pain du sportif

(amandes, noisettes, abricots secs et raisins secs)

Lait nature bio

Fruit de saison



## Mardi

Taboulé bio aux fruits secs (semoule bio, raisins, abricots et amandes grillées)



Jambon de porc Label Rouge  
(Plat de substitution : Jambon de dinde Label Rouge)



Gratin de courgettes (courgette, lait bio, farine bio, emmental râpé bio, beurre, muscade)

Fromage Chanteneige bio



Kiwi

Baguette viennoise du boulanger

Yaourt bio vanille

Fruit de saison



## Mercredi

Crème de lentilles vertes bio  
(lentilles vertes bio, carottes bio, oignons, ail et crème)



Filet de hoki sauce beurre blanc  
(beurre, crème, échalote, et citron)



Brocolis bio à l'ail



Edam bio

Kaki



Beignet abricot  
Purée de pomme



## Jeudi

Velouté de **carotte bio**  
(carottes bio, flocon de pomme de terre, crème et muscade)



Cuisse de poulet *Label rouge* rôti  
Pommes de terre vapeur



Yaourt bio citron



Baguette de pain bio du boulanger  
Confiture de fraise  
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

## Vendredi

Menu  
végétarien

Betterave rouge et maïs bio



Nuggets végétarien

Haricots verts du soleil  
(huile d'olive et basilic)

Fruit de saison bio



BN casse croûte  
Lait nature 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