

# Menu

du lundi 02 au vendredi 06 décembre 2024

## SEMAINE EUROPÉENNE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS

### Lundi

Steak haché de bœuf bio, au jus 

Pommes noisettes

Saint Paulin bio  

**Kaki bio**  

Pain au sésame bio 

Saint Môret bio 

Fruit de saison



### Mardi

Menu végétarien

Tagliatelle sauce minestrone (lentilles vertes, lentilles corail, haricots blancs, haricots rouges, coulis de tomates, oignons, carottes, courgettes, ail, basilic, paprika, Parmigiano Reggiano)  

Saint Nectaire AOP  

Pomme bio *d'Île-de-France*  

Baguette nature viennoise du boulanger 

Lait nature bio

Fruit de saison

### Mercredi

Potage de lentilles corail (lentilles corail, carottes, ail, oignons, tomate, cumin) 

Escalope de poulet et son jus

Gratin de chou-fleur

(chou-fleur, farine bio de l'Yonne, lait bio, beurre, muscade et emmental)  

Petit suisse aux fruits bio  

Orange bio

Pain au lait 

Banane bio

### Jeudi

Salade verte bio, et dés de mimolette 

Filet de poisson frais sauce curry et coco (oignon, carottes, ail, curry et lait de coco) 

Haricots verts persillés

Chou vanille

Pain bio 

Confiture d'abricot

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

Carottes râpées bio, pommes bio *d'Île-de-France*  

Chili con carne végétarien (riz bio, égrené végétal, tomate bio, haricots rouges, maïs bio, oignons, ail, paprika, tomates et cumin.)  

Fromage blanc bio nature  

Pain au chocolat

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