

Menu

du lundi 25 au 29 novembre 2024

SEMAINE DE LA ROUTE DES FROMAGES ET DES PAINS

Pain aux graines de tournesol Lundi Menu végétarien

Radis émincés, sauce bulgare

Rigatoni bio d'Île-de-France
sauce fromagère au **bleu**
(crème liquide, emmental, fromage à
pâte persillée, ail, Parmigiano Reggiano)

Yaourt nature bio

Poire bio

Pain de mie bio du boulanger
Confiture d'abricot
Fruit de saison



Pain aux graines de sésame Mardi

Tajine de veau
(sauté de veau, pruneaux, oignons, ail, amandes
effilées, cannelle, cumin, paprika et ras el hanout)

Semoule bio

Pont l'Evêque AOP

Orange bio

Baguette viennoise du boulanger
Lait nature bio
Purée de pomme



Pain multi-graines Mercredi Menu végétarien

Salade verte, sauce andalouse

Nugget's végétariens,
sauce tartare (mayonnaise bio, oeufs bio,
cornichon et persil)

Carottes rondelles bio persillées

Cheesecake,
coulis de fruits rouges

Gaufre liégeoise
Yaourt à boire à la vanille



Pain Nordique Jeudi Menu LOCAL

Sauté de poulet Label rouge

Quinoa bio d'Île-de-France

Saint Jacques bio
d'Île-de-France
(type Coulommiers)

Pomme bio d'Île-de-France

Croissant
Yaourt nature bio
Fruit de saison



Pain bio produit localement

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

Pain au curcuma Vendredi

Filet de poisson pané

Purée de brocolis à la crème
(flocon de pomme de terre, brocoli, lait, muscade, crème
fraîche)

Chèvre bio
Clémentines bio

Navette de pain bio du boulanger
chocolat - noisette
Lait nature bio
Fruit de saison



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

Ces menus et goûters sont susceptibles de modifications
en fonction des arrivages, des cours ou de tout imprévu.

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