

Menu

du lundi 25 au 29 novembre 2024

SEMAINE DE LA ROUTE DES FROMAGES ET DES PAINS

Pain aux graines de tourneso 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



AB

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

AB

Mercredi

Pain multi-graines

Salade verte, sauce and alouse

Nugget's végétariens,

sauce tartare (mayonnaise bio, oeufs bio, cornichon et persil)

Carottes rondelles bio persillées



coulis de fruits rouges

Gaufre liégeoise Yaourt à boire à la vanille



Jeudi

Pain Nordique Menu LOCAL

Sauté de poulet Label rouge

Quinoa bio d'Île-de-France





d'Île-de-France

(type Coulommiers)





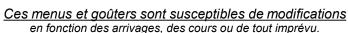
Pomme bio d'Île-de-France

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)



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/

Produit issu de l'Agriculture



Pain au curcuma

Filet de poisson pané

Vendredi



Purée de brocolis à la crème

(flocon de pomme de terre, brocoli, lait, muscade, crème raîche)

Chèvre bio Clémentines bio



Navette de pain bio du boulanger chocolat - noisette

> Lait nature bio Fruit de saison



Biologique

Label Rouge



Poisson issu d'une pêche durable certifiée



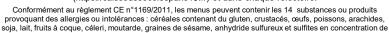
Appellation d'Origine Protégée ou Indication Géographique Protégée



Fruits, légumes et laitages subventionnés dans le cadre du programme d'aide de l'UE à destination des écoles

Volaille de qualité certifiée

(https://caissedesecolesparis13.fr) et dans chaque réfectoire. Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits



La liste des allergènes présents dans les menus est disponible sur le site internet de la CDE13