

# Menu

du lundi 09 au vendredi 13 décembre 2024

## Menu végétarien

### Lundi

Oeufs dur bio, mayonnaise bio  
(salade verte, oeufs durs bio)



Spaghetti bio à l'italienne

(spaghetti bio, carottes, courgettes, aubergines, sauce tomate bio, huile d'olive, basilic, mozzarella)



Yaourt bio nature



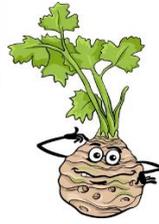
Pomme bio d'Île-de-France



Baguette de pain bio

Pâte à tartiner chocolat et noisette

Fruit de saison



### Mardi

Céleri bio rémoulade et pomme bio



Rôti de porc label rouge, au jus  
(Plat de substitution : rôti de dinde)



Purée de potiron (potiron, flocons de pommes de terre, lait, beurre et muscade)

Crème dessert bio vanille



BN casse-croûte

Lait nature bio

Fruit de saison



### Mercredi

Potage de brocolis, épinards et vache qui rit

Filet de hoki sauce Normande  
(Crème, fumet de poisson)



Riz bio



Litchee frais

Pain au lait

Yaourt à boire fraise



## Menu de Noël

Pain amandes, noisettes, abricots et raisins secs

### Jeudi

Mousse de canard sur toast

(Mousse de canard, salade composée, cornichons et pain de mie bio du boulanger)



Sauté de poulet Label Rouge au pain d'épice

(Sauté de poulet LR, carottes, épices et pain d'épice, jus de veau)



Pomme de terre röstie aux oignons

Entremet au 3 chocolats

Clémentine bio



Pain bio vanillé/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)



Poisson issu d'une pêche durable certifiée



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée ou Indication Géographique Protégée



Label Rouge



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



Volaille de qualité certifiée



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 plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.