

# Menu

du lundi 23 au vendredi 27 décembre 2024

## Menu végétarien

### Lundi

Potage de légumes du jour

Quinoa bio *d'Île-de-France* à la mexicaine

(tomates, haricots rouges bio *d'Île-de-France*, lentilles corail, maïs, paprika, ail, cumin)

Saint Paulin individuel

Kiwi

Pain au lait  
Purée de pomme



### Mardi

Carottes râpées bio vinaigrette



Steak haché de bœuf bio et son jus



Haricots verts persillés

Yaourt vanille bio



Moelleux au fromage blanc

Brioche aux pépites de chocolat  
Fruit de saison

### Mercredi

Férial

### Jeudi

Salade de lentilles bio *d'Île-de-France*  
(lentilles vertes bio *d'Île-de-France*, herbes fraîches, vinaigrette, moutarde et échalote)



Aiguillettes de poulet panées  
*et stick de ketchup*

Chou-fleur bio persillé



Fromage Saint Môret bio



Clémentines bio



Gaufre  
Fruit de saison

Pense à apporter chaque jour ta gourde d'eau et à boire de l'eau tout au long de la journée



### 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

Potage de brocolis bio et vache qui rit



Blanquette de la mer

(cubes de poisson blanc, oignons, poireaux, champignons et crème)



Pommes de terre vapeur

Pomme bio



Pain bio  
Confiture  
Banane bio



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.