

Menu

Du lundi 06 au vendredi 10 janvier 2025

Reprise

Lundi

Betteraves rouges bio
aux herbes fraîches



Filet de poisson blanc pané



Purée de courgettes

(courgettes, flocon de pomme de terre bio, lait bio, crème, muscade)

Fromage à tartiner Kiri bio



Purée de pomme bio



Biscuits nappés chocolat

Lait nature bio



Purée de pomme banane



Mardi

Menu
végétarien

Samoussa aux légumes

Tortilla bio de pommes de terre bio au paprika
(œufs bio, pommes de terre bio et paprika)



Poêlée bâtonnière aux **brocolis**

(carottes, courgettes, haricots beurre et brocolis)

Saint Jacques bio *Île-de-France*

(fromage type Coulommiers)



Pomme bio *Île-de-France*



Baguette de pain bio

Confiture de lait



Fromage blanc vanille

Mercredi

Menu
végétarien

Velouté de légumes du soleil (courgettes,
tomates, poivrons rouges et jaunes, oignons et ail)

Gratin de Crozets semi-complet bio
d'Île-de-France (crozets bio *d'Île-de-France*, crème,
emmental bio, oignon, et ail)



Yaourt vanille bio

Salade d'orange bio, banane bio
et ananas



Pain au chocolat

Fruit de saison



Judi

Menu
Galette des Rois

Salade verte et dés de mimolette

Jambon de dinde Label Rouge



Petits pois bio à l'anglaise



Galette des Rois *chaude*

(pâte feuilletée pur beurre, crème frangipane à l'amande)

Baguette viennoise du boulanger

Lait nature bio



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.

Vendredi

Coleslaw bio *d'Île-de-France* (carottes bio et
chou blanc bio râpés, mayonnaise)



Bœuf Massala (émincé de bœuf label rouge,
tomate, ail, amandes effilées, coriandre, oignons,
massalé, piment doux)



Riz bio créole



Yaourt nature bio



Pain bio au sésame
Fromage chanteneige 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

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.