

# Menu

Du lundi 20 au vendredi 24 janvier 2025

## Lundi

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

Filet de poisson blanc aux céréales

Kimpira de bâtonnets de carottes (sauce soja, sucre et graines de sésame)

Yaourt vanille bio

Pomme bio d'Île-de-France

Navette bio chocolat et noisette

Lait nature bio

Purée de pomme



## Mardi

Menu végétarien

Radis émincés sauce bulgare

Penne bio

sauce lentilles corail bio (lentilles corail bio, tomate bio, carottes, oignons échalotes, ail, basilic, paprika)

Edam bio

Purée de pomme et fraise

Baguette viennoise du boulanger

Lait nature bio

Fruit de saison

## Mercredi

Potage Parmentier

(poireaux, pommes de terre, oignon et crème)

Sauté de veau à la Hongroise

(tomate, carottes, champignons, crème, oignons, paprika, persil)

Chou-fleur à la ciboulette

Emmental bio

Salade de clémentines bio, pomme bio et ananas

Gaufre

Purée de pomme et banane

## Jeudi

Menu végétarien

Carottes râpées bio à l'orange et raisins secs

Omelette bio nature

Poêlée bâtonnière aux haricots plats (carottes, courgettes, haricots beurre et haricots plats)

Fromage blanc nature bio

Madeleine bio

Pain bio vanillé  
Confiture d'abricot  
Fruit de saison

Pain bio produit localement

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

## Vendredi

Soupe de courgette bio et vache qui rit

Saucisse Toulouse Label Rouge

Plat de substitution : saucisse de dinde façon Toulouse)

Pommes de terre vapeur persillées

Orange bio

Brioche tranchée

Yaourt mixé 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.