

# Menu

Du lundi 27 au vendredi 31 janvier 2025

## Lundi

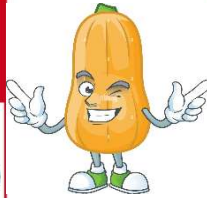
Filet de colin lieu sauce beurre blanc  
(échalotes, vinaigre blanc, crème, beurre)

Purée de courge **butternut** et  
**châtaigne** (butternut, marrons, flocons de  
pommes de terre, lait, beurre et muscade)

Camembert bio

Kiwi bio

Céréales nature  
Lait nature bio  
Purée de pomme et coing



## Menu végétarien

## Mardi

Chou blanc bio au fromage blanc  
bio et ciboulette

Couscous végétarien  
(semoule complète bio, tomates, pois chiches bio,  
poivrons, pruneaux, abricots, amandes, coriandre, ras  
el hanout et cannelle)

Yaourt nature bio

Orange sanguine

Pain au sésame bio  
Gelée de framboise  
Fromage blanc nature bio

## Mercredi

Soupe de carotte bio et poire bio  
(oignons, flocons de pomme de terre, crème)

Emincé de boeuf Label Rouge à  
l'orientale (tomate, poivrons rouges et verts,  
oignons, ail, courgettes, aubergines, Ras el Hanout)

Fusilli bio

Yaourt bio citron

Brioche aux pépites de chocolat  
Banane bio



新年快乐  
Bonne et  
heureuse année

## NOUVEL AN CHINOIS

## Jeudi

Riz bio cantonnais  
(riz bio, petits pois, oignons, omelette, dés de jambon de  
dinde, ciboulette, sauce soja et piment doux)

Nem aux légumes  
(galette de farine de blé et riz, brunoise de légumes, carottes  
jaunes, haricots mango, épices et menthe)

Dessert lacté à la noix de coco

Litchee au sirop

Biscuits nappés chocolat  
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.



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

Salade verte et dés de mimolette

Rôti de dinde Label Rouge au jus

Haricots verts à l'ail

Eclair au chocolat

Pain du Sportif bio  
(amandes, noisettes, abricots secs et raisin secs)  
Yaourt bio vanille  
Fruit de saison

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.