Q

AB



Menu

du lundi 27 octobre au vendredi 31 octobre 2025

Menu végétarien

ΑB

AB

Lundi

paprika)

Tomate et cœur de palmier

Penne bio demi-complète sauce lentilles corail (lentilles corail bio, tomates, carottes, oignons échalotes, ail, basilic,

Fromage Vache qui rit bio

Purée pommes banane bio

Moelleux citron Fruit de saison

Carottes râpées bio d'île-de-France au citron



AB

Carré de seitan bio (seitan bio (gluten de blé), pomme de terre bio et emmental bio)

sauce crème onctueuse Haricots verts bio persillés

Edam bio

Eclair au chocolat

Pain au lait Fruit de saison

journée

Mardi

Crème de lentilles vertes bio d'Île-de- 🚓 📠 France (lentilles verte bio d'Île-de-France, carotte et



Yaourt bio citron

Orange bio

Pain bio Gelée de framboise Fruit de saison



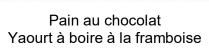
Jeudi

Croisillon à l'emmental (pâte feuilletée garnie de Béchamel et d'emmental)

Steak haché de bœuf au jus Brocolis bio aux oignons

Pomme bio





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.

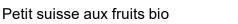


Salade verte bio sauce andalouse



AB

Brandade de poisson (cubes de poisson, flocons de pommes de terre, lait bio, beurre et muscade)



Poire bio

Biscuits fourrés fraise Fruit de saison



Toutes nos viandes sont nées, <u>élevées et abattues en</u> 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.