

# Menu

Du lundi 04 au vendredi 08 Avril 2022

## Lundi

Menu  
végétarien

Tomate bio et œufs durs bio 

Tagliatelles sauce minestrone

(lentilles vertes, lentilles corail, haricots blancs, haricots rouges, coulis de tomates, oignons, carottes, courgettes, ail, basilic, paprika, Parmigiano Reggiano)

Gouda bio 

Pomme bio 

Pain au lait  
Fromage blanc vanille  
Fruit de saison

## Mercredi

Tarte tomate, chèvre et basilic

Emincé de bœuf


Haricots beurre

Fromage à tartiner Petit moulé

Salade de fraise et kiwi

Biscuits nappés chocolat  
Lait nature bio 

## Vendredi

Céleri bio rémoulade moutardé 


Filet de hoki sauce Norvégienne   
(carottes, oignons, crème et aneth)


Riz créole bio 

Yaourt nature bio 

Tranches de brioche  
Dessert lacté au chocolat  
Fruit de saison




## Mardi

Céréales gourmandes bio, tomate et concombre   
(blé, soja, orge, avoine, seigle, riz, huile d'olive, jus de citron, ciboulette, persil, échalote, herbes de Provence)

Jambon de dinde Label rouge   
Gratin de chou-fleur


Brie 



Orange bio 



Pain bio   
Saint Môret bio   
Banane bio 

## Jeudi

Menu  
LOCAL

Carottes râpées bio   
Île-de-France 

Cuisse de poulet label rouge   
Purée de pois cassés bio Île-de-France   
(pois cassés, flocons de pommes de terre, lait, beurre et muscade)

Yaourt bio aromatisé framboise   
Île-de-France 

Pain bio du sport   
(amandes, noisettes, abricots et raisins)  
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



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.