

Du lundi 16 au vendredi 20 Mai 2022

Menu végétarien **Pain aux graines de tournesol**

Lundi

Œuf dur mayonnaise bio

Penne bio
sauce lentilles corail (lentilles corail, tomate, carottes, oignons échalotes, ail, basilic, paprika et parmigiano reggiano)

Fromage à tartiner Vache qui rit

Orange bio

Baguette viennoise du boulanger
Lait nature bio
Compote pomme et cassis

Mardi **Pain tomate et origan**

Tomate bio à la croque

Filet de poisson blanc pané

Haricots verts persillés

Fromage blanc nature bio

Madeleine

Baguette de pain bio
Pâte à tartiner chocolat noisette
Fruit de saison

Menu végétarien

Mercredi

Pizza de tomate et emmental

Galette végétarienne de quinoa à la provençale

Battonnière de légumes (carottes, courgettes, haricots beurre, oignons, et brocolis)

Nectarine

Pain au lait
Banane



Jeudi **Pain au curcuma**

Rougail saucisse (sauce de volaille façon Toulouse, oignons, tomates, piment doux, curcuma, ail, gingembre, coriandre)

Riz bio avec haricots rouges, oignons et ail

Edam bio

Pomme bio d'Île-de-France

Céréales nature
Lait nature bio
Fruit de saison

Pain aux graines de millet

Vendredi

Radis émincés ail et fines herbes

Cuisse de poulet label rouge rôtie

Purée d'épinards (épinards, flocons de pommes de terre, lait, beurre, muscade)

Yaourt bio aromatisé abricot d'Île-de-France

Pain bio
Confiture de lait
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) | | Poisson issu d'une pêche durable certifiée |
| | Produit issu de l'Agriculture Biologique | | Appellation d'Origine Protégée ou Indication Géographique Protégée |
| | Label Rouge | | Fruits, légumes et laitages subventionnés dans le cadre du programme d'aide de l'UE à destination des écoles |
| | Volaille de qualité certifiée | | |

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.