

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 (saucisse 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)

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.