

# Menu

Du lundi 23 mai au vendredi 27 mai 2022

## Lundi

Filet de colin sauce bonne femme  
(crème, champignons, échalote et oignon)



Boulgour bio



Emmental bio



Pomme bio



Moelleux au citron  
Lait nature bio  
Fruit de saison



## Mardi

Menu  
végétarien

Concombre à la menthe

Riz à l'indienne

(riz, lentilles corail, petits pois, courgettes,  
carottes, oignons, crème liquide, coriandre, ail et  
curry)

Yaourt nature bio



Orange bio



Pain aux pépites de chocolat  
Lait nature bio  
Purée de pomme



## Mercredi

Tomate et maïs bio



Steak haché de bœuf bio, au jus



Carottes rondelles bio à l'**estragon**



Riz au lait

Spéculoos

Gaufre  
Fruit de saison



## Jeudi

Férialé

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

Fermé

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.