



# Menu


Du lundi 27 juin au vendredi 01 juillet 2022


**Lundi** Menu  
tout BIO

---


Steak haché de bœuf bio 


Macaroni bio 


Edam bio 

Pomme bio 

---

Pain bio aux pépites de chocolat 

Lait nature bio 

Fruit de saison bio 

**Mardi**

---

Tomate à la croque

Aiguillettes de poulets épicées

Purée de légumes  
(légumes du chef, flocons de terre, lait, beurre et muscade)

Yaourt nature bio 

---

Pain d'épices 


Lait nature bio


Fruit de saison


**Mercredi** Menu végétarien

---

Concombre à la menthe

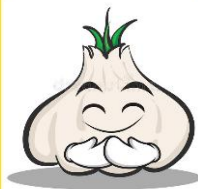
Quenelle nature sauce Aurore  
(oignons, tomate, crème et muscade) 

Riz bio créole 

Yaourt bio au citron 


---


Moelleux  
Banane



**Jeudi**


---

Taboulé aux herbes fraîches  
(semoule bio, tomates, concombres, herbes fraîches) 

Filet de poisson blanc pané 

Brocolis bio à l'ail

Brie

Pêche bio 

---

Baguette viennoise du boulanger

Yaourt

Purée de fruit

**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**

---

Melon bio 


Brochette de dinde label rouge 


Petits pois à l'anglaise


Fromage à tartiner Chanteneige

Gaufre

---

BN casse croûte 

Lait nature bio 

Fruit de saison 

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.