

# Menu

Du lundi 25 au vendredi 29 juillet 2022

## Lundi

**Chili con carne**  
(viande égrenée de bœuf, tomate, haricots rouges, maïs bio, cumin, paprika, ail)


Riz créole bio 

Fromage à tartiner Kiri

Brugnon

Baguette viennoise du boulanger  
Purée de pomme

## Mercredi


**Œufs durs bio,**   
stick de mayonnaise  
**Salade de pâtes** (pâtes, tomates, concombre, huile d'olive et herbes fraîches)


Fromage blanc aux fruits

Prunes

Pain au lait  
Fruit de saison

## Vendredi

**Concombre bio sauce bulgare** 

**Filet de cabillaud sauce polynésienne**   
(tomate, carottes, oignons ail, lait de coco et curry)

Pommes de terre vapeur


Yaourt bio vanille 

P'tit moelleux  
Fruit de saison

## Mardi

Menu  
végétarien

Melon

Galette végétarienne de quinoa à la provençale 


Duo de carottes


Gouda bio 

Muffin aux pépites de chocolat

Biscuits fourrés vanille  
Banane

## Jeudi

**Taboulé aux herbes fraîches** (semoule bio) 

**Cuisse de poulet rôti**  
**Chou romanesco à la crème** 

Fromage à tartiner Chanteneige

Pêche plate

Pain aux pépites de chocolat  
Yaourt à boire fraise

**Pain bio produit localement** 

(atelier dans le 91 ; une partie de la farine provient de blés cultivés en IDF)

Pense à apporter chaque jour ta gourde d'eau  
et à boire de l'eau tout au long de la journée



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