

# Menu

du lundi 19 au vendredi 23 septembre 2022

## Lundi

Menu  
végétarien

Salade verte automnale (raisin et noix) 

Tagliatelle sauce minestrone (lentilles vertes, lentilles corail, haricots blancs, haricots rouges, coulis de tomates, oignons, carottes, courgettes, ail, basilic, paprika, Parmigiano Reggiano)

Tomme blanche

Pomme bio 

Barre pâtissière  
Fromage blanc nature  
Purée de pomme et fraise

## Mardi

Tomate bio *Île-de-France* vinaigrette 

Saucisse de Toulouse  
(*Plat de substitution : saucisse de volaille*) 

Purée de pois cassés bio *Île-de-France* (pois cassés, flocons de pommes de terre, lait, beurre et muscade) 

Yaourt nature bio 

Pain bio  
Pâte à tartiner chocolat-noisette  
Fruit de saison 

## Mercredi

Feuilleté au fromage

Sauté de veau Marengo  
(oignons, carottes, tomate, ail et champignons)

Chou romanesco

Prunes bio 

Couque amande  
Banane

## Jeudi

Filet de poisson blanc frais  
sauce provençale (tomates, courgettes, ail, olives noires) 

Boullgour bio 

Yaourt vanille bio 

Raisin bio 

Céréales nature  
Lait nature bio  
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

## Vendredi

Menu  
végétarien

Salade libanaise (concombre, tomate, pois chiche, coriandre et menthe)

Nugget's végétariens, stick de ketchup

Carottes rondelles bio aux oignons 

Gouda bio 

Paris-Brest  
(pâte à choux et crème pralinée à la noisette)

Baguette de pain bio  
Confiture abricot  
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