

# Menu

du lundi 26 au vendredi 30 septembre 2022

## Lundi

Pain au maïs

Poulet rôti Label Rouge 

Lentilles aux marrons

Camembert bio 

Pomme bio 

Pain bio   
 Confiture fraise  
 Fromage blanc vanille

## Mardi

Menu  
végétarien

Salade de pâtes (tomate, concombre, huile d'olive et herbes fraîches)

Omelette bio à l'emmental 

Haricots verts du soleil (ail, basilic et huile d'olive)

Prunes bio 

Pain au chocolat   
 Lait nature bio  
 Compote de pomme et cassis

## Mercredi

Tomate bio sauce andalouse (poivrons) 

Tajine de veau (sauté de veau, pruneaux, oignons, ail, amandes effilées, cannelle, cumin, paprika et ras el hanout)

Semoule bio 

Yaourt aromatisé

Couque cerise  
 Banane

## Jeudi

Grève dans les écoles

Betteraves vinaigrette

Ravioli de légumes (carottes, tomates, courgettes, aubergines, oignons et basilic)

Fromage à tartiner Kiri

Purée de fruit

Muffin nature aux pépites de chocolat  
 Petit suisse nature  
 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

Menu  
végétarien

Radis beurre

Riz bio à l'indienne 

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

Fromage blanc nature bio 

Raisins bio 

Pain bio aux graines de chia   
 Fromage à tartiner Chanteneige  
 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