

# Menu

du lundi 12 au vendredi 16 septembre 2022

## Lundi

Menu  
végétarien

Bâtonnets de carottes, sauce au fromage frais

Penne bio sauce lentilles corail  
(tomate, carottes, oignons, échalotes, ail, basilic, paprika et parmesan reggiano)

Pavé d'affinois

Poire bio



Pain bio aux pépites de chocolat



Yaourt

Fruit de saison

## Mardi

Taboulé à la coriandre (semoule bio, tomates, concombre et coriandre)



Filet de poisson pané



Chou-fleur persillé

Edam bio



Prunes bio



Baguette viennoise du boulanger

Lait nature bio



Purée de pomme

## Mercredi

Samoussa de légumes

Jambon de dinde Label rouge



Gratin de courgettes

Kiwi bio



Brioche fourrée fraise

Fruit de saison

## Jeudi

Tomate bio Île-de-France vinaigrette



Sauté de poulet Yassa label rouge  
(oignons et citron)



Riz créole bio



Yaourt bio nature



Pain bio au sésame



Fromage à tartiner Croc'lait

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

Pastèque

Omelette bio au fromage



Haricots plats aux oignons



Fromage blanc nature bio

Gâteau marbré chocolat-vanille

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