

# Menu

Du lundi 13 au vendredi 17 février 2023

## Lundi

Menu  
végétarien

Salade verte mimosa bio  
(œuf dur bio râpé, vinaigrette)



**Quinoa** bio à la mexicaine

(tomate, lentilles corail, haricots rouges, maïs, oignon, ail, cumin, et paprika)



Fromage blanc nature bio



Pomme bio



Pain

Pâte à tartiner chocolat-noisette  
Fruit de saison



## Mardi

Carottes bio râpées vinaigrette



Filet de poisson blanc sauce  
poivrons, coriandre et curry



Riz créole bio



Yaourt bio au citron



Céréales nature

Lait nature bio  
Purée de pomme et pêche



## Mercredi

Crème de lentilles vertes

(lentilles vertes, carottes, oignons, ail, crème)

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

Courgettes en gratin

(farine, lait, beurre, emmental et muscade)

Yaourt vanille bio



Salade de fruits frais

(Ananas au sirop, clémentine, pamplemousse)

Couque pomme  
Fruit de saison

## Judi

Betterave vinaigrette

Ravioli aux légumes (carottes, oignons,  
tomate, courgettes, aubergines, poivrons)

Saint Paulin bio



Fruit de saison ou purée de fruit

Biscuits ou gâteau  
Laitage  
Fruit de saison

Pain bio produit localement



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

## Vendredi

Menu  
végétarien

Hachis Parmentier végétal

(flocons de pomme de terre, haché végétal, céleri,  
carotte, maïs, emmental râpé)

Fromage à tartiner Croclait

Fruit de saison ou purée de fruit

Moelleux aux amandes  
Lait chocolaté  
Fruit ou purée de fruit



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