

# Menu

Du lundi 06 au vendredi 10 Mars 2023

## Lundi

Spaghetti à la bolognaise  
(viande égrenée de bœuf bio, tomate, oignons, carotte, ail, basilic et Parmigiano reggiano)



Fromage à tartiner Vache qui rit bio



Purée de pomme bio



Biscuits fourrés chocolat  
Lait nature bio  
Purée de pomme et coing



## Grève dans les écoles

## Mardi

Betterave vinaigrette

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

OU Cappelletti bio tofu, épinard et sauce tomate bio (tofu (soja), épinard, tomate, emmental, tomme de chèvre, herbes de Provence)



Fromage à tartiner Chanteneige

Purée de fruit

Moelleux  
Yaourt à boire  
Orange

## Mercredi

Potage de lentilles corail  
(lentilles corail, carottes, tomates, oignons, ail, crème)

Jambon de dinde Label rouge



Petits pois à l'anglaise

Yaourt vanille bio



Clémentine bio



Pain au chocolat  
Fruit de saison



## Vendredi

Carottes râpées bio au citron et huile d'olive



Filet de poisson blanc pané



Purée d'épinards (épinards, flocons de pommes de terre, lait, beurre et muscade)

Gouda bio



Pomme bio



Pain au sésame  
Saint Môret bio  
Fruit de saison



## Holi, Menu sur la fête des couleurs en Inde

## Jeudi

Concombre façon raïta (concombre, yaourt, ail, cumin, coriandre et menthe)

Byriani aux légumes (Riz basmati bio avec des raisins secs accompagné d'une sauce tomate, yaourt, carottes, courgettes, petits pois, oignons, 4 épices, cumin, laurier et coriandre)



Dessert lacté à la noix de coco

Barre d'ananas frais

Baguette viennoise du boulanger  
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

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