

# Menu

Du lundi 01 au vendredi 05 Mai 2023

## Lundi

Férié

## Mercredi

Salade verte sauce andalouse

Steak haché de bœuf bio,  
stick ketchup

Carottes rondelles bio à l'estragon

Petit suisse nature

Gaufre

Pain bio  
Stick de confiture d'abricot  
Fruit de saison

## Vendredi

Menu  
végétarien

Concombre bio vinaigrette à la  
ciboulette

Lasagnes de légumes (oignons,  
courgettes, poivrons, tomates, pâtes et sauce au pesto)

Edam bio

Pomme bio

Moelleux au fromage blanc  
Banane bio

Pense à apporter chaque jour ta gourde d'eau et  
à boire de l'eau tout au long de la journée



## Mardi

Menu  
végétarien

Tomate bio vinaigrette

Couscous végétarien (semoule complète bio,  
tomates, pois chiches, poivrons, pruneaux, abricots,  
amandes, coriandre, Ras el hanout, cannelle)

Emmental bio

Purée de pomme bio

Pain au lait  
Fruit de saison

## Jeudi

Filet de colin à l'orientale

(tomate, courgettes, poivrons, aubergines, oignons, ail  
et raz el hanout)

Boulgour bio

Yaourt bio vanille

Orange bio

Baguette viennoise du boulanger  
Lait nature bio

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  
plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.