

# Menu

Du lundi 17 au vendredi 21 avril 2023

## Lundi

Menu  
végétarien

Salade verte et maïs bio

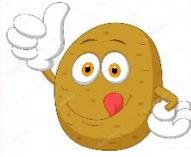
Mini galettes aux pois chiches et  
patate douce bio

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

Petit suisse bio aux fruits

Kiwi bio

Pain bio aux pépites de chocolat  
Yaourt  
Fruit de saison



## Mardi

Carottes râpées bio  
et dés d'emmental

Escalope de poulet au jus

**Gratin Dauphinois**

(pommes de terre bio d'Île-de-France, lait bio, crème,  
ail et muscade)

Orange bio

Céréales nature  
Lait nature bio  
Purée de pomme banane

## Mercredi

**Bœuf Massala** (émincé de bœuf label rouge,  
tomate, ail, coriandre, oignons, massalé, piment doux,  
amandes effilées)

Riz bio créole

Bûchette de chèvre bio

Pomme bio

Briochette fourrée fraise  
Banane bio

## Jeudi

Tomate bio huile d'olive et basilic

Cubes de colin aux trois céréales

Petits pois à la française  
(laitue, oignons et persil)

Fromage blanc nature bio

Galettes au beurre bio

Pain bio au sésame  
Saint Môret bio  
Fruit de saison

Dernier jour avant les vacances

## Vendredi

Menu  
végétarien

Salade du jour

**Hachis Parmentier végétarien**  
(flocons de pomme de terre, haché végétal, céleri,  
carotte, maïs, emmental râpé)

Fromage à tartiner vache qui rit bio

Fruit de saison

Moelleux au citron  
Lait 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

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.