

# Menu

Du lundi 22 mai au vendredi 26 mai 2023

## Lundi

Menu  
végétarien

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

Yaourt nature bio

Orange bio

Baguette viennoise du boulanger  
Lait nature bio  
Compote pomme et cassis



## Mardi

Salade crétoise (tomates bio, concombre bio, **poivrons**, dés de brebis, huile d'olive et citron)

Filet de poisson blanc pané

Haricots verts persillés

Tarte aux pommes

Baguette de pain bio  
Pâte à tartiner  
(chocolat-noisette, sans huile de palme)  
Fruit de saison

## Mercredi

Pizza à la tomate et emmental

Emincé de bœuf Label Rouge  
à la Hongroise (tomates, crème, carottes, champignons, oignons, persil et paprika)

Chou-fleur bio persillé

**Fraises**

Pain au chocolat  
Banane



## Jeudi

Menu  
végétarien

Rougail saucisse végétarienne (sauce végétarienne, oignons, tomates, piment doux, curcuma, ail, gingembre, coriandre)

Riz bio aux haricots rouges, oignons, ail

Dessert lacté au chocolat bio  
d'Île-de-France

Pomme bio de *Poitou Charente*

Céréales nature  
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)

## Vendredi

Radis émincés, maïs bio sauce bulgare

Jambon de porc Label Rouge  
(Plat de substitution : Jambon de dinde Label Rouge)

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

Gouda bio

Purée de pomme et banane bio

Pain bio  
Confiture de lait  
Fruit de saison

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.