


# Menu

Du lundi 05 au vendredi 09 juin 2023

## Menu végétarien


### Lundi

Œufs durs bio mayonnaise 

Couscous végétarien (semoule de blé complet bio, tomates, duo de carottes, courgettes, pois chiche, poivrons, pruneaux, amandes effilées, abricots secs, raz el hanout, cannelle, coriandre et ail) 

Gouda bio 

Pomme bio 

Baguette de pain bio   
Kiri  
Fruit de saison

## Menu végétarien


### Mardi

Quenelles nature, sauce Aurore (tomates, oignons, crème et muscade)

Riz bio pilaf safrané 


Fromage à tartiner Croc'lait

Pêche

BN casse croute   
Lait nature bio  
Purée de pomme et banane

### Mercredi

Tomate bio et mozzarella 

Filet de poisson blanc aux trois céréales 

Poêlée de légumes en bâtonnière (carottes, courgettes, haricots beurre et brocolis)

Chou à la vanille


Pain au chocolat  
Fruit de saison



### Pain vanillé Jeudi

Menu réalisé par la classe de CE1 de l'école 40 Jenner

Cuisse de poulet Label Rouge, **sauce barbecue du Chef** 

Coquillettes bio et emmental râpé 

Yaourt à boire bio à la vanille 


Salade de **melon** et **pastèque** bio 

Baguette viennoise du boulanger  
Yaourt  
Fruit de saison


### Pain bio produit localement


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

### Vendredi


Taboulé aux herbes fraîches (semoule bio, tomates, concombres, citron, herbes) 

Sauté de veau Marengo (tomates, oignons, carottes, champignons, ail, bouquet garni, farine)

Chou romanesco 

Yaourt nature bio 

Nectarine

Pain bio   
Confiture de fraise  
Fruit de saison



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.