

# Menu

Du lundi 07 au vendredi 11 août 2023

## Lundi

Filet de colin  
sauce Norvégienne  
(crème, oignons, cubes de carottes, aneth)  
Riz bio créole  
Yaourt nature bio d'Île-de-France

### Abricots



Moelleux au citron  
Fruit de saison

## Mardi

Melon bio  
Escalope de poulet, au jus  
Brocolis aux oignons  
Fromage à tartiner fondu carré  
Muffin aux pépites de chocolat

Baguette viennoise du boulanger  
Purée pomme coing

## Mercredi

Menu  
végétarien

Penne bio  
sauce lentilles corail  
(lentilles corail, tomates, carottes, oignons,  
échalotes ail, paprika, basilic, emmental râpé)

Brie

Pêche

Couque pomme  
Banane bio

## Jeudi

Menu  
végétarien

Taboulé aux herbes fraîches (semoule  
bio)

Nuggets végétariens,  
Haricots vert du soleil (ail et basilic)

Gouda bio

Prunes

Pain aux pépites de chocolat  
Fruit de saison

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



### 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

## Vendredi

Concombre bio sauce bulgare

Jambon de dinde Label Rouge

Purée de pois cassés bio d'Île-  
de-France (Pois cassé, flocons de pommes  
de terre, lait, beurre, muscade)

Yaourt bio vanille

Pain au lait  
Fruit de saison

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