

# Menu

Du lundi 28 août au vendredi 01 septembre 2023

## Lundi

Tomate bio et maïs bio 

Aiguillettes de poulet épicées

Brocolis et pommes de terre persillé

Edam bio 

Pomme

---

Biscuits fourrés fraise  
Yaourt à boire à la vanille

## Mardi

Taboulé aux herbes fraîches (semoule bio, tomate et concombre) 

Emincé de bœuf aux pruneaux

Carottes rondelles bio persillées 

Fromage fondu carré

Prunes

---

Baguette viennoise du boulanger  
Fruit de saison

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



## Mercredi

Menu végétarien

### Pastèque



Riz bio à l'indienne   
(Riz bio, lentilles corail, carottes, courgettes, oignons, crème liquide, ail, coriandre, curry)

Fromage blanc bio nature 

---

Pain au chocolat  
Fruit de saison

## Jeudi

Menu végétarien

Salade du jour

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

Fromage fondu Croc'lait

Purée fruit ou fruit de saison

---

Gaufre  
Fruit de saison

### Pain bio produit localement

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

## Vendredi

Préentré



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

Ces menus et goûters sont susceptibles de modifications en fonction des arrivages, des cours ou de tout imprévu.

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