

# Menu

du lundi 02 au vendredi 06 octobre 2023

## Lundi

Menu  
végétarien

Salade de lentilles bio *Île-de-France* (lentilles vertes, tomate, échalote, moutarde,, sauce salade) 

Quenelles nature sauce napolitaine (concentré de tomate, ail et basilic)

Haricots verts persillés

Fromage à tartiner Kiri bio 

Poire bio 

Pain bio aux pépites de chocolat  
Yaourt  
Fruit de saison 

## Mardi

Radis bio sauce bulgare 

Jambon de dinde Label rouge 

Purée de courgette et vache qui rit (courgette, flocons de pommes de terre, lait, vache qui rit et muscade)

Yaourt nature bio 

Galette au beurre bio 

Brioche tranchée  
Lait nature bio  
Fruit de saison 

## Mercredi

Rillettes de thon au cantadou et pain de mie toasté

Emincé de bœuf à la Hongroise (champignons, tomate, carottes, oignons, persil, paprika) 

Carottes rondelles bio 

Pomme bio 

Pain au lait  
Fruit de saison



## Vendredi

Filet de colin, sauce **forestière** (champignons, oignons, ail et crème) 

Coquillettes bio 

Gouda bio 

Raisin bio 

Pain bio  
Confiture de lait  
Banane bio 

Menu  
végétarien

## Jeudi

Tomate bio *Île-de-France* à l'huile d'olive 

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

Yaourt bio aromatisé fraise *Île-de-France* 

Céréales nature  
Lait nature bio  
Purée de pomme coing 

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 référectoire.

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.