

# Menu

du lundi 16 au vendredi 20 octobre 2023

## Lundi

Tomate et maïs bio

Filet de poisson blanc pané

Petits pois à l'anglaise (oignons)

Yaourt bio au citron

Spéculoos

Pain bio   
Confiture fraise  
Fruit de saison

## Mardi

Menu  
végétarien

Salade de pâtes (pâtes, tomates, concombre, huile d'olive et herbes fraîches)

Omelette bio au fromage

Carottes rondelles bio persillées

Saint Paulin bio

Poire bio

Croissant   
Lait nature bio  
Fruit de saison

## Mercredi

Velouté de lentilles corail  
(lentilles corail, carottes, ail, oignons, tomate, crème et cumin)

Cuisse de poulet rôti Label rouge

Brocolis bio aux oignons

Emmental bio

Raisin bio

Biscuits fourrés fraise   
Banane bio



## Jeudi

Le Grand Repas

[www.legrandrepas.fr](http://www.legrandrepas.fr)

Carottes râpées bio *Île-de-France* sauce yaourt, lait de coco, citron vert, ciboulette et coriandre

Gratin de bœuf haché et purée de potimarron *Île-de-France* et panais *Île-de-France* et Cantal AOP râpé (égrenée de bœuf bio, oignon, échalotes, carottes, ail, potimarron bio, panais bio, flocon de pommes de terre bio, lait bio, muscade)

Compote de pomme bio et éclats de galette au beurre, façon crumble

Baguette de pain bio   
Barre chocolatée  
Fruit de saison

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

Menu  
végétarien

Salade du jour

Gnocchi bio crème de courgette et parmesan (courgette, crème, parmigiano reggiano, oignons, ail, basilic)

Fromage à tartiner Vache qui rit

Orange

Moelleux nature   
Lait nature  
Fruit ou purée de fruit

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.