

# Menu

Du lundi 12 au vendredi 16 février 2024

## Lundi

Menu  
végétarien

Salade verte sauce andalouse

Quinoa bio à la mexicaine

(tomate, lentilles corail, haricots rouges, maïs, oignon, ail, cumin, et paprika)



Stick emmental

Pomme bio



Moelleux nature  
Fruit de saison

## Mercredi

Carottes bio râpées vinaigrette



Filet de colin, sauce poivrons,  
coriandre et curry



Boulgour bio



Yaourt bio au citron



Biscuits nappés chocolat  
Fruit de saison

## Vendredi

Menu  
végétarien

Soupe de légumes du jour

Riz bio à l'indienne

(riz bio, lentilles corail, petits pois, courgettes, carottes, oignons, crème liquide, coriandre, ail et curry)



Fromage vache qui rit bio



Kiwi bio



Croissant  
Purée de pomme fraise

## Mardi

Crème de lentilles vertes

(lentilles vertes, carottes, oignons, ail, crème)

Jambon de dinde label rouge



Gratin de courgettes et pommes de terre

(farine, lait, beurre, emmental et muscade)



Yaourt vanille bio



Orange bio

Pain au lait  
Fruit de saison

## Jeudi

Radis émincés ail et fines herbes

Sauté de veau Marengo (champignons,  
carottes, oignons, tomate, ail, et bouquet garni)

Bâtonnière de légumes aux brocolis  
(carottes, courgettes, haricots beurre et brocolis)

Fromage Port Salut

Eclair au chocolat

Pain  
Confiture  
Banane



**Pain bio produit localement**



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

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



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 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