

# Menu

Du lundi 18 au vendredi 22 mars 2024

## Lundi

Filet de hoki sauce norvégienne

(carottes, oignons, **aneth**, crème)

Riz bio pilaf (oignons et bouquet garni)

Yaourt bio aromatisé abricot  
d'*Île-de-France*

Pomme bio d'*Île-de-France*

Baguette de pain bio

Confiture de lait

Fruit de saison



## Mardi

Menu végétarien

Betterave rouge bio vinaigrette

Penne bio

sauce lentilles corail (lentilles corail,  
tomate, carottes, oignons échalotes, ail, basilic,  
paprika)

Saint Nectaire AOP

Purée de pomme et banane bio

Céréales au chocolat

Lait nature bio

Purée de pomme et poire bio



## Mercredi

Potage Parmentier

(poireaux, pommes de terre, oignons, crème)

Ragoût de bœuf label rouge

(émincé de bœuf label rouge, oignons, carottes, ail et  
bouquet garni)

Carottes rondelles bio persillées

Fromage blanc bio

Moelleux au citron

Yaourt à boire fraise



## Jeudi

Menu végétarien

Radis sauce bulgare

Omelette bio poivrons et tomate

Petits pois à l'anglaise

Gouda bio

Tarte aux pommes bio

Croissant

Lait nature bio

Fruit de saison



**Pain bio produit localement**



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

## Vendredi

Taboulé aux herbes fraîches et épices

(semoule bio)

Jambon de porc label rouge

(Plat de substitution : jambon de dinde label rouge)

Gratin de duo de courgettes et  
pommes de terre

Fromage Chanteneige

Orange bio

Pain au lait

Yaourt

Banane bio



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