

# Menu

Du lundi 20 mai au vendredi 24 mai 2024

## Lundi

Férial



## Mardi

Menu  
végétarien

### Tagliatelles sauce minestrone

(lentilles vertes, lentilles corail, haricots blancs, haricots rouges bio d'Île-de-France, coulis de tomates, oignons, carottes, courgettes, ail, basilic, paprika, Parmigiano Reggiano)



Yaourt nature bio  
d'Île-de-France



Pomme bio



Pain au lait  
Lait nature bio  
Purée de fruit



## Mercredi

Pizza à la tomate et emmental

Sauté de veau au curry  
(oignons, carottes, ail, crème et curry)

Chou-fleur persillé

Kiwi bio



Pain au chocolat  
Gourde de purée de pomme



## Jeudi

Salade crétoise (tomates bio, concombre bio, poivrons, dés de fromage de **brebis**, huile d'olive et citron)



Filet de poisson frais sauce  
provençale (courgettes, oignons, olives noires, ail et herbes de Provence)



Haricots verts du soleil (ail et basilic)

Flan pâtissier

Pain bio  
Pâte à tartiner  
(chocolat-noisette, sans huile de palme)  
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)



Poisson issu d'une pêche durable certifiée



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée ou Indication Géographique Protégée



Label Rouge



Fruits, légumes et laitages subventionnés dans le cadre du programme d'aide de l'UE à destination des écoles



Volaille de qualité certifiée

## Vendredi

Radis émincés, maïs bio sauce bulgare



Cuisse de poulet rôti Label rouge



Poêlée maison de petits pois, carottes et pommes de terre

Edam bio



Nectarine

Biscuits nappés chocolat  
Lait nature bio  
Fruit de saison



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.