

# Menu

Du lundi 01 au vendredi 05 juillet 2024



## Menu végétarien

### Lundi

Salade verte bio sauce du Chef  
aux herbes fraîches



Riz bio à l'indienne

(lentilles corail, petits pois, carottes, courgettes, ail, coriandre, curry, crème)



Edam bio



Pomme bio



Baguette de pain bio  
Confiture  
Fruit de saison



### Mardi

Salade de pâtes (gnocchi sarde, tomate et concombre, ciboulette, basilic, ail et huile d'olive)



Escalope de poulet et son jus

Haricots verts persillés



Yaourt nature bio



**Abricots bio**



Moelleux  
Lait nature bio  
Purée de fruit



### Mercredi

Steak haché de bœuf bio,  
au jus du Chef



Boullgour bio aux petits légumes



Fromage Vache qui rit bio



Pastèque bio



Gaufre  
Fruit de saison

### Jeudi

Tomate bio, huile d'olive



Cubes de poisson blanc aux trois  
céréales



Purée de légumes du Chef

(légumes du jour, flocons de pomme de terre bio, lait bio, beurre et muscade)

Yaourt aux fruits mixés bio



Galette au beurre bio



Pain bio  
Pâte à tartiner  
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



Dernier jour d'école

Menu végétarien

### Vendredi

Salade du jour

Cappelletti bio tofu et épinards à la

tomate (cappelletti bio, tomate bio, tofu bio (soja bio), épinard bio, chapelure bio, oignons bio, emmental bio et chèvre bio, herbes de provence bio)



Fromage ou laitage du jour

Purée de fruit ou fruit de saison

Biscuits Fourrés chocolat  
Lait nature 20 cl  
Purée de fruit ou 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