

# Menu

Du lundi 24 juin au vendredi 28 juin 2024

## Menu végétarien

### Lundi

Salade de lentilles bio *Île-de-France*  
(lentilles, tomates, sauce vinaigrette, moutarde, échalotes)



Omelette bio à l'emmental



Carottes rondelles bio persillées



Pomme bio



Baguette viennoise du boulanger  
Lait nature bio  
Purée de fruit



### Mardi

Concombre bio à la menthe



Emincé de bœuf Label rouge, sauce forestière (champignons, oignons, carottes, crème et persil)



Pommes de terre campagnardes

Yaourt bio *d'Île-de-France*  
aromatisé au **citron**



Baguette de pain bio  
Fromage chanteneige bio  
Fruit de saison



## Menu végétarien

### Mercredi

Melon bio



Nouilles sautées aux légumes et émincé végétal bio



(nouilles de blé aux œufs, émincé végétal de pois bio et fèves bio au curry, carottes, poivrons, courgettes, champignons, haricots plats, lait de noix de coco, sauce soja et graines de sésame doré)

Fromage blanc bio nature



Pain au lait  
Fruit de saison



### Jeudi

Taboulé aux herbes fraîches  
(semoule bio, tomate, oignon, huile d'olive, herbes)



Filet de poisson frais sauce napolitaine (tomate, ail et basilic)



Brocolis bio à l'ail

Edam bio



**Pêche**

Pain bio aux pépites de chocolat  
Yaourt vanille bio  
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

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.