

# Menu

Du lundi 08 au vendredi 12 juillet 2024

Vacances

## Lundi

Fermé

## Mardi

Premier jour de  
Centres de loisirs

Filet de colin  
sauce Norvégienne  
(crème, oignons, cubes de carottes, aneth)

Riz bio créole

Fromage Kiri bio

**Abricots**

Moelleux au citron  
Fruit de saison

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



## Mercredi

Tomate bio vinaigrette

Steak haché de bœuf bio et son jus

Chou-fleur, crème de curry

Saint Paulin

Muffin aux pépites de chocolat

Pain au lait  
Banane bio

## Jeudi

Menu  
végétarien

Salade de pâte et dés de mimolette  
(gnocchi sarde, dés de mimolette, tomates, concombres,  
ail, basilic, ciboulette)

Nuggets végétariens, sauce fromage  
blanc bio aux herbes (échalote, menthe, persil,  
ciboulette et coriandre)

Haricots plats du soleil (ail et basilic)

Prunes

Brioche ronde du boulanger  
Purée de pomme

**Pain bio produit localement**

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

## Vendredi

Concombre bio sauce bulgare

Jambon de dinde Label Rouge  
et ses cornichons

Purée de pois cassés bio d'Île-de-  
France (pois cassé bio d'Île-de-France, flocons  
de pommes de terre bio, lait bio, beurre,  
muscade)

Yaourt bio abricot d'Île-de-France

Pain bio aux pépites de chocolat  
Fruit de saison

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