

# Menu

Du lundi 12 août au vendredi 16 août 2024

## Lundi

Menu  
végétarien

Salade verte bio sauce andalouse 

Nuggets végétariens,  
stick de ketchup

Petits pois à l'anglaise

Riz au lait vanillé

Galette au beurre bio 

Pain bio   
Stick de confiture   
Fruit de saison

## Mercredi

Menu  
végétarien

Tomate bio *d'Île-de-France* huile  
d'olive et basilic  

Quinoa bio *d'Île-de-France* à la  
mexicaine (lentilles corail, haricots rouges bio  
*d'Île-de-France*, tomates, maïs bio, oignons, ail,  
paprika et cumin)  

Edam bio 

Purée de pomme fraise

Pain au chocolat   
Banane bio 

## Vendredi

Filet de colin sauce curry, poivrons  
et coriandre 

Boullgour bio 

Fromage blanc nature bio 

Banane bio 

Biscuits fourrés fraise  
Yaourt à boire

## Mardi

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

Emincé de bœuf *LR* Stroganoff   
(carottes, oignons, tomate, ail, bouquet garni, paprika)

Carottes rondelles

**Nectarine**



Baguette viennoise du boulanger  
Fruit de saison

## Jeudi

Féié

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



**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

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.