

# Menu

Du lundi 05 au vendredi 09 août 2024

## Lundi

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

Riz bio créole

Fromage Kiri bio

**Abricots**



Moelleux au citron  
Fruit de saison

## Mardi

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

## Mercredi

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 vanille *d'Île-de-France*

Pain bio aux pépites de chocolat  
Fruit de saison

## Jeudi

Menu  
végétarien

Salade piémontaise (pommes de terre  
bio *d'Île-de-France*, tomate bio, cornichons, œufs  
durs bio, mayonnaise, persil)

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

Haricots plats du soleil (ail et basilic)

Gouda bio

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)

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.



## Vendredi

Menu  
végétarien

Penne bio  
sauce lentilles corail  
(lentilles corail, tomates, carottes, oignons, échalotes  
ail, paprika, basilic, emmental râpé)

Fromage blanc nature bio

Pêche

Gaufre  
Fruit de saison