

# Menu

Du lundi 17 au vendredi 21 février 2025

## Lundi

Menu  
végétarien

Salade verte sauce bulgare

Tagliatelles sauce minestrone (lentilles vertes, lentilles corail, haricots blancs, haricots rouges, coulis de tomates, oignons, carottes, courgettes, ail, basilic, paprika, P'tarmigan Reggiano)

Edam bio

Poire bio



Biscuits fourrés chocolat  
Purée de pomme et pêche

## Mardi

Potage de lentilles corail bio

(lentilles corail bio, carottes bio, oignons, ail, crème et cumin)



Filet de poisson blanc pané



Haricots plats aux oignons

Emmental bio



Pomme bio



Pain au chocolat  
Fruit de saison

## Mercredi

Carottes râpées bio vinaigrette



Escalope de dinde label rouge sauce crème de poivrons



Chou-fleur persillé

Saint Morêt bio



Paris Brest (pâte à chou garnie de crème pralinée amande-noisette)

Moelleux au fromage blanc  
Fruit de saison

## Jeudi

Potage de potiron (potiron, flocons de pommes de terre, oignon, muscade)

Sauté de veau à la moutarde

(échalotes, oignons, moutarde et crème)

Riz créole bio



Yaourt aux fruits mixés bio



Gaufre  
Banane bio



Pain bio produit localement



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

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



## Vendredi

Menu  
végétarien

Radis et maïs bio vinaigrette aux herbes fraîches



Omelette bio à l'Emmental bio



Carottes rondelles bio persillées



Riz au lait bio



Galette au beurre bio



Pain au lait  
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 indiquée 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.