



# Menu

Du lundi 05 au vendredi 09 Mai 2025

## Lundi

Menu  
végétarien


Tomate bio croque sel 

Riz bio à l'indienne 

(riz bio, lentilles corail bio, petits pois bio, courgettes, carottes, oignons, crème liquide, coriandre, ail et curry)


Saint Morêt bio 


Purée de pomme et abricot bio 

Pain bio du boulanger  
Confiture de fruit  
Fruit de saison 

## Mardi

Concombre bio vinaigrette 


Cuisse de poulet label rouge 

Purée de courgette bio 

(Flocon de pomme de terre, courgettes bio, crème fraîche épaisse)


Buchette de chèvre bio 


Orange bio 


Tranches de brioche  
Lait nature bio 

Purée de pomme et fraise


## Mercredi


Taboulé bio au basilic (semoule bio, **tomates**, concombre et basilic) 

Steak haché de bœuf bio  
sauce moutarde 

Petits pois bio à l'anglaise 

Emmental bio 

Kiwi bio 

Pain au chocolat  
Yaourt boire 



## Judi

Férié

**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.

## Vendredi


Filet de colin 

sauce au beurre blanc citronné  
(échalotes, vinaigre blanc, crème, beurre, citron)

Penne bio 

Pont l'Évêque AOP 

Pomme bio 

Moelleux au fromage blanc  
Lait nature bio 

Fruit de saison ou purée de fruit bio 