

# Menu

Du lundi 14 au vendredi 18 Avril 2025

## Lundi

Filet de colin sauce dieppoise  
(crème, oignons, champignons et fruits de mer)

Pommes de terre vapeur

Edam bio

Orange bio

Gaufre  
Fruit de saison

## Mercredi

Taboulé à la coriandre (semoule bio)

Veau Marengo (sauté de veau, champignons, oignons, tomates, ail et bouquet garni)

Brocolis bio aux oignons

Fromage à tartiner Kiri bio

Kiwi bio

Baguette viennoise du boulanger  
Purée de pomme bio

## Vendredi

Carottes râpées bio vinaigrette

Jambon de dinde

Purée de courgettes à la crème

Yaourt vanille bio

Muffin nature aux pépites de chocolat

Biscuits fourrés fraise  
Fruit de saison

## Mardi

Menu  
végétarien

Tomate bio et maïs bio

Omelette bio à l'emmental  
Duo de carottes persillées

Riz au lait bio

Galettes au beurre bio

Pain bio  
Stick de confiture de fraise  
Fruit de saison

## Jeudi

Menu  
végétarien

Radis sauce bulgare

Riz bio à l'indienne  
(riz bio, lentilles corail, petits pois, courgettes, carottes, oignons, crème liquide, coriandre, ail et curry)

Saint Paulin

Purée de pomme, fraise et cassis bio

Moelleux nature  
Banane bio

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



Volaillerie 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.