

# Menu

Du lundi 26 mai au vendredi 30 mai 2025

## Lundi

Menu  
végétarien

Œufs durs bio mayonnaise bio 

Riz bio à l'indienne 

(lentilles corail, petits pois, carottes, courgettes, ail, coriandre, curry, crème)

Yaourt nature bio  

Pomme bio 

Pain bio aux pépites de chocolat 

Petit suisse

Fruit de saison



## Mardi

Taboulé bio à la **menthe** 

(semoule bio, tomates bio, concombre bio et menthe)

Beignets de colin sauce fromage blanc bio aux herbes (Fromage blanc bio, ciboulette, coriandre menthe) 

Brocolis bio aux oignons 

Fromage Vache qui rit bio 

Banane bio 

Céréales au chocolat 

Lait nature bio

Fruit de saison

## Mercredi

Menu  
végétarien

Tomate bio, huile d'olive et basilic 

Omelette bio forestière 

(champignons de Paris émincés)

Haricots verts bio persillés 

Edam bio 

Eclair au chocolat

Pain au lait

Fruit de saison

## Jeudi

Férié

## Vendredi

Fermer

**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



Poisson issu d'une pêche durable certifiée



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.