

Lundi

Filet de colin
sauce Norvégienne
(crème, oignons, cubes de carottes, aneth)
Riz créole bio
Fromage blanc bio nature
Abricots

Moelleux au citron
Fruit de saison

Mercredi

Melon
Cuisse de poulet rôti
Brocolis aux oignons
Fromage à tartiner fondu carré
Muffin aux pépites de chocolat

Pain bio aux pépites de chocolat
Banane

Vendredi

Tomate à la croque
Hachis Parmentier
(viande égrenée de bœuf, flocons de pommes
de terre et lait)
Yaourt bio vanille

Pain d'épices
Fruit de saison

Mardi

Saucisse de dinde façon Toulouse
Taboulé (semoule bio, tomates, concombres, huiles
d'olive et herbes fraîches)
Emmental bio
Pêche plate

Baguette viennoise du boulanger
Purée de pomme et coing

Jeudi

Menu
végétarien

Salade de campagnarde
(pommes de terre, maïs, tomate, échalote et
persil)
Nuggets végétariens,
stick de ketchup
Haricots plats du soleil (ail et basilic)
Gouda bio
Prunes

Biscuits fourrée vanille
Yaourt à boire fraise

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



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.