

Mythes et légendes polynésiens

Lundi

Pain de HeiHei
(à la vanille)

La pêche de **Mai** (Filet de poisson blanc sauce curry, poivrons et coriandre)

Riz créole bio

Le yaourt volé des **Kakamora**
(Yaourt vanille bio)

Le dessert de **Vaiana**
(Ananas frais)

Pain vanillé
Confiture d'abricot
Fruit de saison



Shrek détourne les contes

Mardi

Pain des sorcières
(aux graines de courge)

Les carottes de **l'Âne**
(bâtonnets de carottes bio à manger avec les doigts, sauce au fromage frais, aneth)

Le ragoût de **Shrek**
(émincé de bœuf, poireaux, carottes et oignons)

La potée de **Fiona**
(carottes, patates douces, navets, poireaux, oignons, chou vert, persil)

Le dessert de **Shrek**
(tarte aux pommes)

Muffin vanille-chocolat
Yaourt
Fruit de saison



Les fables de La Fontaine

Mercredi

Pain de l'Hirondelle
(multi-grains)

Le brouet du **Renard** pour la **Cigogne**
(potage de légumes et ses croûtons)

L'omelette de **la Poule aux œufs d'or**
(omelette bio nature)

La récolte de la **Fourmi**
(petits pois, oignons et salade verte)

Le fromage du **Corbeau** et du **Renard**
(Camembert bio)

La pensée de **Perrette** (biscuit au chocolat au lait en forme de vache)

Biscuit BN pocket
Fruit de saison



Les contes des frères Grimm

Jeudi

Pain du Moyen-Âge
(aux graines de pavot)

Le poulet à la **Hansel et Gretel**
(sauté de poulet, sauce au pain d'épices, mélange 4 épices, échalotes et carottes)

Pommes de terre vapeur

Le fromage du **Vaillant Petit Tailleur**
(stick d'emmental)

La pomme de **Blanche Neige**

Baguette viennoise
Lait nature bio
Purée de pomme



Les Mille et une Nuits

Vendredi

Pain au sésame
"Ouvre-toi !"

La salade de **Shéhérazade**
(Tomate, poivrons, pois chiche, coriandre, citron et cumin)

Le couscous d'**Ali Baba**
(semoule bio, merguez, tomate, carotte, courgette, navet, pois chiche, poivron et raz el hanout)

Fromage blanc bio nature

Les dattes du **Marchand**

Pain au sésame
Kiri
Fruit de saison



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