

### Lundi

#### Menu végétarien

Salade verte mimosa (œufs durs bio)

Penne bio

sauce fromagère au **Bleu**  
(crème liquide, emmental, fromage à pâte persillée, ail, Parmigiano Reggiano)

Yaourt nature bio

Clémentines bio

**Pain du Sportif bio**

(amandes, noisettes, abricots secs et raisin secs)

Lait nature bio  
Fruit de saison



### Mardi

#### Pain multi-graines

Carottes râpées bio, miel, orange et  
**dés de Saint Nectaire AOP**

Sauté de dinde label rouge sauce  
charcutière (tomate, carotte,  
oignon, cornichon, et moutarde)

Chou-fleur bio persillé

Eclair au chocolat

Baguette viennoise du boulanger  
Yaourt  
Fruit de saison



### Mercredi

#### Pain vanillé

Potage de légumes et  
**dés d'emmental**

Filet de hoki sauce polynésienne  
(tomate, oignon, ail, curry et lait de coco)

Haricots verts et pommes de terre

Poire bio

Beignet abricot  
Purée de pomme



### Jeudi

#### Pain tomate et origan

Poulet Tikka massala

(tomate, yaourt nature, cumin, gingembre, piment doux,  
coriandre, ail, amandes effilées)

Riz bio créole

**Saint Jacques bio**

(type Coulommiers) d'Île de France

Pomme bio d'Île-de-France

Barre pâtissière  
Lait nature bio  
Fruit de saison



#### Pain bio produit localement

(atelier dans le 91 ; une partie de la farine provient de blés cultivés en IDF)

### Vendredi

#### Pain aux graines de tournesol

Taboulé bio aux fruits secs (semoule bio,  
pruneaux, abricots et amandes grillées)

Jambon de porc Label Rouge  
(Plat de substitution : Jambon de dinde label  
Rouge)

Gratin de courgettes et  
dés de **brebis**

Kiwi bio

**Baguette de pain bio**  
Confiture de fraise  
Fruit de saison



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.