


## Lundi

Salade verte vinaigrette

Steak haché de bœuf bio et son jus 

Brocolis à la crème 

Semoule au lait

Galette au beurre bio 

Pain au lait  
Fruit de saison

## Mercredi

Radis émincé sauce bulgare

Jambon de dinde label rouge 

Purée de pommes de terre  
(flocons de pommes de terre, lait, beurre et muscade)

Yaourt vanille bio 

Croissant  
Fruit de saison

## Vendredi

Samoussa au légumes

Filet de poisson aux céréales 

Petits pois à l'anglaise

Fromage blanc aux fruits

Pomme bio 

Moelleux au citron  
Fruit de saison

Pense à apporter chaque jour ta gourde d'eau  
et à boire de l'eau tout au long de la journée



## Mardi


### Menu végétarien


Potage de légumes du jour

Riz bio à l'indienne 

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


Brie 

Orange bio 

Muffin aux pépites de chocolat  
Lait nature bio 

## Jeudi


Potage Saint Germain (pois cassés, flocons de pommes de terre, lait, crème et oignons)

Cuisse de poulet rôtie 

Carottes rondelles persillées bio 

Fromage à tartiner Vache qui rit

Kiwi 

Pain bio  
Confiture  
Banane bio 

### 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