

## Lundi

Férié

## Mardi

Filet de hoki sauce dieppoise  
(crème, oignons champignons et fruits de mer)

Fusilli bio safranées

Edam bio

Orange bio

Pain au lait du boulanger  
Lait nature bio  
Purée de pomme et fraise

## Mercredi

Taboulé à la coriandre (semoule bio, tomate, concombre et coriandre)

Veau Marengo (sauté de veau, champignons, oignons, tomates, ail et bouquet garni)

Haricots plats

Fromage à tartiner Kiri bio

Kiwi bio

Moelleux au fromage blanc  
Fruit de saison



PANIS : pain de campagne

## Jeudi

MENU ROME ANTIQUE  
LE PRANDIVM

GVSTATIO: Salade verte à l'hypotrimma (salade verte, tomme de brebis en dés, raisins blonds secs, miel et menthe)

PRIMA MENSA: Poulet à la numide  
(cuisse de poulet rôti label rouge, miel, dattes et amandes)

Purée de panais bio *Île-de-France*  
(panais bio, flocons de pommes de terre bio, lait demi-écrémé bio, muscade)

SECUNDA MENSA: Purée de pomme bio

Baguette de pain bio  
Pâte à tartiner  
(chocolat-noisette, sans huile de palme)  
Fruit de saison

Pain bio produit localement

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

## Vendredi

Menu  
végétarien

Tomate bio et maïs bio

Omelette bio à l'emmental  
Brocolis aux oignons

Yaourt nature bio

Madeleine

Pain  
Confiture de lait  
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.