

### Lundi

Fermé

### Mercredi

Concombre bio sauce bulgare

Jambon de dinde Label Rouge  
(cornichons)

Purée de pois cassés bio d'*Île-de-France* (pois cassé, flocons de pommes de terre, lait, beurre, muscade)

Yaourt bio vanille

Couque pomme  
Banane bio

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



### Mardi

Premier jour de  
Centres de loisirs

Filet de colin  
sauce Norvégienne  
(crème, oignons, cubes de carottes, aneth)

Riz bio créole

Yaourt nature bio d'*Île-de-France*

**Abricots**

Moelleux au citron  
Fruit de saison

### Jeudi

Menu  
végétarien

Salade de pâte et dés de mimolette  
(gnocchi sarde, dés de mimolette, tomates, concombres, ail, basilic, ciboulette)

Nuggets végétariens,  
*Stick ketchup*

Haricots verts du soleil (ail et basilic)

Prunes

Pain aux pépites de chocolat  
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

### Vendredi

Férial

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.