

Marron

Lundi

Pain Nordique

Saucisse de Toulouse

(Plat de substitution : saucisse de volaille façon Toulouse)

Lentilles bio et marrons

Dessert au **chocolat** bio Île-de-France

Dattes dénoyautées

Pain
Confiture d'abricot
Fruit de saison



Vert

Mardi

Pain aux épinards

Concombre à l'aneth

Escalope de poulet, Crème de **persil**
(épinards, persil, crème, échalote, ail)

Haricots verts

Crème dessert **pistache**
et galettes au beurre

Baguette viennoise
Lait nature bio
Purée de pomme



Jaune

Mercredi

Pain au maïs

Velouté de panais et de **carottes jaunes**

Byriani aux légumes (Riz basmati bio avec des raisins secs accompagné d'une sauce tomate, yaourt, carottes, courgettes, petits pois, oignons, 4 épices, cumin, laurier et coriandre)

Emmental bio
Salade de **pomme** bio,
raisin blanc bio et **ananas**

Biscuits fourrés chocolat
Fruit de saison



Orange

Jeudi

Pain au curcuma

Carottes râpées bio
et dés de **mimolette**

Filet de poisson frais sauce **maracudja**
(fruit de la passion) (coulis de fruits exotiques, piment doux, échalotes, beurre, crème)

Purée de **potimarron** (potimarron, flocon de pommes de terre, lait, beurre et muscade)

Kaki

Muffin vanille-chocolat
Yaourt
Fruit de saison



Rouge

Vendredi

Pain tomate origan

Salade de **tomate** bio Île-de-France, **poivron rouge** sauce andalouse

Quinoa rouge à la **mexicaine** (tomate bio, haricots rouges bio Île-de-France, maïs bio, oignon, ail, paprika et cumin)

Fromage blanc bio Île-de-France,
coulis de **fruits rouges**

Pain aux graines de chia
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 plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.