



Lundi

Menu
végétarien

Salade verte et rondelle d'œuf dur bio 

Penne bio 


sauce fromagère au **Bleu**

(crème liquide, emmental, fromage à pâte persillée, ail, Parmigiano Reggiano) 

Yaourt nature bio 

Clémentines bio 

Pain aux pépites de chocolat 


Lait nature bio 

Fruit de saison

Mardi

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

Jambon de porc Label Rouge 

(Plat de substitution : Jambon de dinde label Rouge) 

Gratin de courgettes

Fromage à tartiner Chanteneige

Kiwi

Baguette viennoise du boulanger

Yaourt

Fruit de saison

Mercredi

Crème de lentilles bio 

(lentilles, carottes, oignons, ail et crème)

Filet de hoki sauce beurre blanc aux 

noisettes (beurre, crème, échalote, noisettes et citron)

Haricots verts 

Edam bio

Kaki

Beignet abricot


Purée de pomme

Jeudi

Velouté de **potiron** 

(potiron, carottes, crème et muscade)

Cuisse de poulet **Label rouge** Yassa 

(oignons et citron) 

Riz bio créole 

Yaourt bio vanille 

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


Menu
végétarien

Carottes râpées bio à l'orange 

Omelette bio à l'emmental 

Brocolis et pommes de terre

Eclair au chocolat

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