

### Lundi

### Pain Nordique

Filet de colin sauce bonne femme  
(crème, champignons, échalote et oignon)



Boullgour bio



Fromage Chanteneige bio



Pomme bio



Moelleux au citron  
Yaourt nature bio  
Purée de pomme banane



### Menu végétarien

### Mardi

### Pain aux graines de sésame

Concombre bio ciboulette et huile  
d'olive



Quinoa bio d'Île-de-France



à la mexicaine (tomate, lentilles corail, haricots  
rouges bio d'Île-de-France, maïs bio, oignon, cumin,  
paprika, ail)

Fromage blanc bio d'Île-de-France,  
coulis de fruits rouges



Navette de pain bio  
chocolat-noisette du boulanger



Lait nature bio  
Fruit de saison



### Mercredi

Salade de pâtes et dés de mimolette  
(gnocchi sarde, tomate et concombre, dés de mimolette,  
ciboulette, basilic, ail et huile d'olive)

Emincé de bœuf Label Rouge aux  
pruneaux (carottes, oignons, pruneaux, ail)



Carottes rondelles bio persillées



Orange

Gaufre  
Fruit de saison



### Jeudi

### Pain à la betterave

Jambon de porc Label rouge  
(Plat de substitution : Jambon de dinde Label Rouge)  
sauce crème onctueuse (fromage blanc  
nature, mayonnaise, échalote, ciboulette et citron)



Pommes de terre noisettes

Gouda bio



Fraises

Céréales nature  
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)

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

### Menu végétarien

### Vendredi

### Pain vanillé

Tomate et maïs bio



Omelette bio emmental



Poêlée de bâtonnière de brocolis (carottes,  
courgettes, haricots beurre et brocolis)



Riz au lait vanillé



Galette au beurre bio



Baguette de pain bio  
Fromage à tartiner Kiri bio  
Fruit de saison



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.