

## Lundi

Filet de colin sauce provençale  
(tomate, ail, courgettes, olives)

Quinoa bio

Fromage chanteneige bio

Purée de pomme et banane bio

Baguette viennoise du boulanger  
Lait nature bio  
Purée de pomme et pêche

## Menu végétarien

## Mardi

Carottes râpées bio au citron

Omelette bio aux oignons

Poêlée de bâtonnière aux haricots  
plats

(carottes, courgettes, haricots beurre et haricots plats)

Edam bio

Éclair au chocolat

Pain bio vanillé  
Confiture d'abricot  
Fromage blanc aux fruits bio

## Mercredi

Radis et maïs bio vinaigrette

Jambon de dinde Label rouge

Gratin de chou-fleur et pommes de terre  
(chou fleur, lait bio, farine bio, beurre, muscade)

Yaourt vanille bio

Kiwi bio

Pain au chocolat  
Fruit de saison

## Jeudi

Émincé de veau LABEL ROUGE  
sauce forestière (émincé de veau, carotte,  
champignons, jus de veau, crème)

Riz bio pilaf

Cantal AOP

Poire bio

Pain bio  
Confiture de lait  
Banane bio



### 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)



Poisson issu d'une pêche durable certifiée



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée ou Indication Géographique Protégée



Label Rouge



Fruits, légumes et laitages subventionnés dans le cadre du programme d'aide de l'UE à destination des écoles



Volaille de qualité certifiée



Laitages subventionnés

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.

## Vendredi

### Menu végétarien

Œufs dur bio mayonnaise bio

Gnocchi, crème de courgette et parmesan

(courgette, Parmiggiano Reggiano, crème, ail et basilic)

Vache qui rit bio

Orange bio

BN casse croûte  
Lait nature bio  
Fruit de saison