

Lundi	Pain Nordique
<p>Salade verte à l'échalotte (vinaigrette, échalotte)</p> <p>Filet de colin sauce bonne femme (crème, champignons, échalote et oignon)</p> <p>Boullgour bio aux légumes</p> <p>Cantal jeune AOP</p> <p>Pomme bio</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Moelleux au citron Yaourt nature bio Purée de pomme banane</p>	

Menu végétarien	Pain bio aux graines de sésame
<p style="text-align: center;">Mardi</p> <p>Concombre bio ciboulette et huile d'olive</p> <p>Quinoa bio à la mexicaine (tomate, lentilles corail bio, haricots rouges bio d'Île-de-France, maïs bio, oignon, cumin, paprika, ail)</p> <p>Fromage blanc bio d'Île-de-France, coulis de fruits rouges</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Navette de pain bio chocolat-noisette du boulanger Lait nature bio Fruit de saison</p>	

Mercredi	
<p>Salade de pâtes et dés de mimolette (gnocchi sardes, tomate et concombre, dés de mimolette, ciboulette, basilic, ail et huile d'olive)</p> <p>Bœuf Label Rouge de nos grand-mère (Émincé de bœuf label rouge, carottes, oignons, ail, bouquet garni)</p> <p>Carottes rondelles bio persillées</p> <p>Orange</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Gaufre Fruit de saison</p>	

Jeudi	Pain bio vanillé
<p>Jambon de porc Label rouge (Plat de substitution : Jambon de dinde Label Rouge)</p> <p>sauce crème onctueuse bio (fromage blanc bio nature, mayonnaise bio, échalote, ciboulette et citron)</p> <p>Pommes de terre rosties</p> <p>Gouda bio</p> <p style="color: red;">Fraises au sucre</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Céréales nature Lait nature bio Fruit de saison</p>	



Menu végétarien	Pain bio aux graines de tournesol
Vendredi	
<p>Tomate et maïs bio</p> <p>Omelette bio à l'emmental bio</p> <p>Bâtonnière de légumes aux haricots plats (carottes, courgettes, haricots beurre et haricots plats)</p> <p>Semoule au lait vanillé et caramel</p> <p>Galette au beurre bio</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Baguette de pain bio Fromage à tartiner Kiri bio Fruit de saison</p>	

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.