



Pain tomate et origan **Mamma Mía**
Lundi sur une Île Grecque

Salade de lentilles à la grecque
(lentilles bio d'Île-de-France, tomates, huile d'olive, origan et citron)

Omelette de Kalokairi (omelettes bio, tomate, poivrons, oignons, origan et thym)

Haricots verts et pommes de terre du soleil (ail, basilic et huile d'olive)

Yaourt grecque bio

Orange

BN casse croûte
Lait nature bio
Fruit de saison

Pain nature **Le Roi Lion**
Mardi Au Kenya et Tanzanie

Kachumbari (salade de concombres, tomates, échalotes, coriandre et citron)

Filet de poisson blanc, sauce Paka
(volcan et appellation d'une sauce au Kenya) (oignons, carottes, tomates, ail, coriandre, curcuma, curry et lait de coco)

Riz bio parfumé aux épices (oignons, cumin, coriandre, curcuma, origan, fenugrec, gingembre, muscade, piment, cardamome et girofle)

Fromage blanc bio aux fruits exotiques et cubes de mangue

Pain bio
Confiture fraise
Fruit de saison

Pain de mie bio **Mary Poppins**
Mercredi à Londres

La salade de Jane et Mickael
(carottes râpées bio, maïs, orange et persil)

Le ragoût de Bert le Ramoneur
(émincé de bœuf, oignons, carottes, poireaux, champignons, ail et bouquet garni)

Petits pois à l'anglaise

Gouda bio

Crêpe de Mary Poppins
(crêpe chaude et sucre en poudre)

Biscuits fourrés vanille
Banane bio

Pain semi-complet **Notre dame de Paris**
Jeudi à l'époque Médiéval

Cuisse de poulet Label Rouge, jus de miel, gingembre et cannelle

Purée de potiron et panais
(potiron, panais, flocons de pommes de terre, lait, crème et muscade)

Cantal AOP

Tarte au poire et crème d'amande

Baguette de pain bio
Confiture de lait
Fruit de saison

Cornbread (pain au maïs) **La La Land**
Vendredi en Californie

Salade City of Stars (céleri bio, pomme bio, noix et sauce mayonnaise)

Spaghetti bio de Mia
(Spaghetti bio, lentilles corail bio, tomates, carottes bio, oignons, échalotes ail, paprika, basilic, Parmigiano Reggiano)

Fromage à tartiner

Purée jazzy (purée de pomme, fraise et cassis bio)

Moelleux nature
Lait nature
Fruit ou purée de fruit

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



Poisson issu d'une pêche durable certifiée



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

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.