

Lundi

Menu
végétarien

Tomate et maïs bio 

Omelette bio à l'emmental
Brocolis aux oignons 

Yaourt nature bio 

Madeleine

Baguette de pain bio 
Barre chocolatée
Fruit de saison

Mardi

Carottes râpées bio, raisins et orange bio 

Sauté de dinde label rouge 
(oignons, carottes et ail)

Gratin Dauphinois
(pommes de terre, crème, ail et muscade)

Yaourt vanille bio 

Kiwi bio 

Céréales nature 
Lait nature bio 
Purée de pomme et banane

Mercredi

Taboulé à la coriandre (semoule bio, tomate, concombre et coriandre) 

Veau Marengo (champignons, oignons, tomates, ail et bouquet garni)

Haricots plats

Fromage à tartiner Kiri

Poire

Muffin aux pépites de chocolat
Fruit de saison



Jeudi

Menu médiéval
Pain semi-complet

Cuisse de poulet label rouge 
au jus miel, gingembre et cannelle

Purée de carottes et panais
(carottes, panais, flocon de pommes de terre, lait, beurre et muscade)

Brie

Tarte aux pommes

Pain bio 
Confiture de fraise
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

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

Chou blanc au fromage frais et ciboulette

Filet de hoki sauce à l'aneth 
(crème, oignons, et aneth)

Coquillettes bio safranées 

Saint Paulin bio 

Orange bio 

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