

# Menu

Du lundi 24 au vendredi 28 février 2025

## Lundi

Filet de colin sauce napolitaine  
(tomate, ail et basilic)



Fusilli bio



Rondelé bio à tartiner



Orange bio



Biscuits nappés chocolat  
Purée de pomme et fraise

## Mercredi

Chou blanc bio au fromage frais



Goulash Hongrois (joue de bœuf, carottes,  
oignons, tomate, champignons, crème, paprika)

Duo de carottes jaune et orange

Edam bio



Muffin vanille aux pépites de chocolat

Pain au lait  
Banane bio



## Vendredi

Menu  
végétarien

Carottes râpées bio d'Île-de-France  
vinaigrette



Riz bio à l'indienne

(riz bio, lentilles corail bio, petits pois bio, courgettes,  
carottes, oignons, crème liquide bio, coriandre, ail et curry)



Brie

Poire bio



Pain au chocolat  
Yaourt à boire fraise

## Mardi

Menu  
végétarien

Taboulé d'hiver

(semoule bio, abricots secs, raisins secs, jus d'orange,  
amandes effilées, Ras el hanout)



Nugget's végétariens, crème onctueuse du  
Chef (mayonnaise, fromage blanc, échalote, ciboulette et  
citron)

Haricots verts persillés

Yaourt nature bio



Kiwi bio



Pain bio  
Confiture de fraise  
Fruit de saison



## Jeudi

Salade verte sauce andalouse

Cuisse de poulet rôti

Purée de pois cassé bio d'Île-de-France  
(pois cassé bio d'Île-de-France, flocons de pommes de  
terre bio, lait nature bio, beurre et muscade)



Yaourt bio d'Île-de-France à la vanille



Moelleux au fromage blanc  
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)



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

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.

