

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.

