

# Menu

## du lundi 01 au vendredi 05 décembre 2025

### Lundi

Saucisse de volaille bio

Pommes noisettes,

crème onctueuse (fromage blanc bio mayonnaise bio, citron, échalote et ciboulette)

Fromage Vache qui rit bio



Kaki bio à la coupe



Baquette nature viennoise du boulanger Lait nature bio Fruit de saison



### Menu végétarien

### Mardi

Samoussa de légumes

Omelette bio tomate et poivrons Brocolis bio à l'ail



Gouda bio pdc



Pomme bio d'Île-de-France





Baguette de pain bio Confiture d'abricot Fruit de saison

Potage de lentilles corail bio (lentilles corail bio, carottes bio, ail, oignons, tomate, cumin)



Escalope de dinde Label rouge et son jus



Petits pois à l'anglaise

Yaourt vanille bio



Salade de banane bio, orange bio et



Pain au lait Banane bio



### Jeudi

Salade verte bio, et dés de mimolette



Filet de poisson blanc au beurre blanc citronné (beurre, crème,



Haricots verts bio persillés



Flan pâtissier

échalotte, et citron)



Pain au sésame bio Saint Môret bio Fruit de saison



### Pain bio produit localement 📠

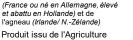


(atelier dans le 91 ; une partie de la farine provient de blés cultivés en IDF)

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



Appellation d'Origine Protégée ou Indication Géographique Protégée



Fruits, légumes et laitages subventionnés dans le cadre du programme d'aide de l'UE à

Biologique

Label Rouge



Volaille de qualité certifiée



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.

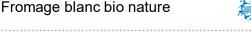
Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.

### Menu végétarien Vendredi

Carottes râpées bio d'Île-de-France, endive et pommes bio d'Île-de-France



bio, carottes, courgettes, ail, coriandre, curry,



Pain au chocolat Lait nature bio Fruit de saison

