

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

Baguette nature viennoise du boulanger
Lait nature bio
Fruit de saison



Mardi

Menu végétarien

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

Mercredi

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
ananas

Pain au lait
Banane bio

Jeudi

Salade verte bio,
et dés de mimolette
Filet de poisson blanc
au beurre blanc citronné (beurre, crème,
échalote, et citron)

Haricots verts bio persillés

Flan pâtissier

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)

Vendredi

Menu végétarien

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

Riz bio
à l'indienne (lentilles corail bio, petits pois
bio, carottes, courgettes, ail, coriandre, curry,
crème)

Fromage blanc bio nature

Pain au chocolat
Lait nature bio
Fruit de saison

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.