

Menu

du lundi 08 au vendredi 12 décembre 2025

Menu végétarien

Lundi

Œufs dur bio, mayonnaise bio
(salade verte, œufs durs bio)



Spaghetti bio à l'italienne
(spaghetti bio, carottes, courgettes, aubergines, sauce tomate bio, huile d'olive, basilic, mozzarella)



Saint Nectaire AOP



Orange bio



Pain bio
Confiture de lait
Fromage blanc nature



Journée de la Laïcité

Mardi

Salade composée de **La Liberté**
(chou rouge bio, carottes bio râpée, pomme bio et noix)



Filet de poisson blanc pané
sauce fromage blanc bio aux herbes fraîches (fromage blanc bio, échalotte, persil, menthe, coriandre et ciboulette)



Purée de **L'Égalité** (potiron et patate douce)

Dessert de **La Fraternité** :

Flan au caramel bio et Madeleine bio



BN casse-croûte
Lait nature bio
Fruit de saison



Mercredi

Taboulé bio aux fruits secs
(semoule bio, abricots, pruneaux, jus d'orange et amande grillée)



Émincé de bœuf label rouge aux oignons (oignons, ail et bouquet garni)



Carottes rondelles bio persillées



Fromage Kiri bio



Poire bio



Pain au lait
Yaourt à boire fraise

Jeudi

Potage de brocolis bio, épinard et vache qui rit



Jambon de Porc **Label Rouge**
(Plat de substitution : Jambon de dinde Label rouge)



Pommes de terre rôties aux épices
(huile d'olive, ail, herbes de Provence et quatre épices)



Bûche de chèvre bio



Pomme bio d'Île-de-France



Pain de mie bio
Confiture d'abricot 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)
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.

Menu végétarien

Vendredi

Radis et maïs bio



Couscous de légumes végétarien
(semoule bio, carottes bio, courgettes bio, navets, tomates, pois chiche bio d'Île-de-France, poivrons, coriandre ras el hanout, cannelle)



Yaourt bio abricot d'Île-de-France



Brioche du boulanger à trancher
Lait nature bio
Fruit de saison

