

Menu

du lundi 24 au 28 novembre 2025

SEMAINE EUROPÉENNE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS

Lundi

Menu végétarien

Radis beurre

Quenelle nature, sauce napolitaine
(tomate, ail, basilic et persil)

Macaroni semi-complète bio

Yaourt bio vanille

Poire bio

Pain de mie bio du boulanger

Confiture d'abricot

Fruit de saison



Mardi

Emincé de bœuf label rouge aux
pruneaux (oignons, pruneaux, carottes, ail et bouquet garni)

Semoule bio

Camembert bio

Pomme bio d'Île-de-France

Baguette viennoise du boulanger

Lait nature bio

Purée de pomme et fraise

Mercredi

Potage Saint Germain bio d'Île-de-France (pois cassé bio d'Île-de-France, flocon de pommes de terre bio, oignons, crème bio)

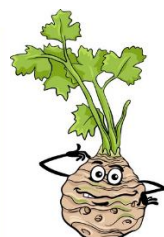
Filet de poisson blanc sauce curry et coco

Carottes rondelles bio persillées

Emmental bio

Clémentines bio

Gaufre liégeoise
Yaourt à boire à la vanille



Jeudi

Menu végétarien

Céleri bio et pomme bio au fromage frais

Nugget's végétarien,
(blé, pois, oignons, chapelures)
Stick de ketchup

Chou-fleur bio, crème ciboulette

Fromage Saint Môret bio

Tarte Bourdaloue
(crème d'amande et poire)

Céréales nature

Lait nature bio

Fruit de saison

Vendredi

Menu LOCAL

Carotte râpées bio d'Île-de-France
au citron

Cuisse de poulet *Label Rouge*, rôti
Lentilles bio d'Île-de-France à la
paysanne

Yaourt bio framboise

Pain aux pépites de chocolat
Petit suisse aux fruits bio
Fruit de saison



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

Ces menus et goûters sont susceptibles de modifications
en fonction des arrivages, des cours ou de tout imprévu.

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.