

Menu

du lundi 15 au vendredi 19 décembre 2025



Menu végétarien

Lundi

Salade de lentilles bio d'Île-de-France
(échalotes, persil, vinaigrette et moutarde)



Omelette bio emmental bio



Haricots verts bio à l'ail



Fromage blanc bio d'Île-de-France



Pomme bio d'Île-de-France



Pain bio au sésame



Saint Môret bio



Fruit de saison



Menu de Noël

Pain de mie bio du boulanger

Mardi

Cuisse de pintade au miel, thym et raisins secs



Pommes de terre Duchesse

Cantal AOP



Feuillantine au chocolat

Père Noël en chocolat et Clémentine bio



Céréales nature

Lait nature bio

Purée de pomme

Mercredi

Salade verte et mimosa (œufs durs bio)



Jambon de dinde Label Rouge

Gratin de butternut et pommes de terre (butternut, pommes de terre, lait bio, farine, beurre bio, bleu et muscade)



Riz au lait bio



Galettes au beurre bio



Gaufre liégeoise



Fruit de saison

Jeudi

Salade de pâtes d'hiver et dés d'emmental (œur de blé bio, carottes râpées bio, olives noires, huile d'olive, ciboulette, persil, et dés d'emmental)



Filet de poisson blanc aux céréales



Chou Romanesco à la crème

Orange bio



Baguette de pain bio



Confiture de lait

Fruit de saison ou purée de fruit

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



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



Volaille de qualité certifiée

Dernier jour avant les vacances

Menu végétarien

Vendredi

Salade du jour



Quinoa bio à la mexicaine

(tomate bio, haricots rouges bio d'Île-de-France, lentilles corail bio, maïs bio, paprika, ail, cumin)



Fromage vache qui rit bio



Fruit de saison ou purée de fruit bio



Moelleux au citron

Lait nature

Fruit de saison ou purée de fruit

La liste des allergènes présents dans les menus est disponible sur le site internet de la CDE13 (<https://caissedescoleparis13.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.