

# Menu

du lundi 22 au vendredi 26 décembre 2025

Vacances

## Menu végétarien

### Lundi

Potage de légumes bio du jour



Penne bio demi-complète



sauce lentilles corail (lentilles corail bio, tomates, carottes, oignons échalotes, ail, basilic, paprika)

Saint Paulin bio



Kiwi bio



Pain au lait  
Purée de pomme

Pense à apporter chaque jour ta gourde d'eau et à boire de l'eau tout au long de la journée

### Mardi

Carottes râpées bio vinaigrette



Steak haché de bœuf et son jus



Haricots verts bio persillés

Yaourt vanille bio



Moelleux au fromage blanc

Brioche aux pépites de chocolat  
Fruit de saison

### Mercredi

Potage de courgette bio et vache qui rit



Blanquette de la mer

(cubes de poisson blanc, oignons, poireaux, champignons et crème)



Riz créole bio



Yaourt nature bio



Pomme bio



Moelleux nature  
Banane bio



### Jeudi

### Férié

### Vendredi

Salade de lentilles bio d'Île-de-France  
(lentilles vertes bio d'Île-de-France, herbes fraîches, vinaigrette, moutarde et échalote)



Aiguillettes de poulet panées aux céréales et stick de ketchup



Chou-fleur bio persillé



Fromage Saint Môret bio



Clémentines bio

Gaufre  
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://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.