

Menu

du lundi 22 au vendredi 26 décembre 2025

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

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



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

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

Jeudi

Férié

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



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.