

# Menu

Du lundi 02 au vendredi 06 Février 2026

## Lundi

Salade de pommes de terre aux herbes fraîches

Filet de poisson blanc, sauce

Dieppoise (cocktail de fruits de mer, champignons, poireaux, échalote, oignon, et crème)

Carottes rondelles bio à l'ail

Gouda bio

Pomme bio d'Île-de-France

Brioche ronde bio du boulanger

Yaourt bio pêche

Fruit de saison



## Mercredi

### Menu végétarien

Samoussa aux légumes

Omelette bio forestière (champignon)

Haricots vert bio du soleil (ail et basilic)

Buchette de chèvre bio

Poire bio

Pain au chocolat

Purée de pomme bio



## Vendredi

### Menu végétarien

Céleri bio rémoulade bio (mayonnaise bio)

Penne bio semi-complètes

sauce minestrone

(lentilles vertes bio, lentilles corail bio, haricots rouges bio, haricots blancs, coulis de tomates bio, oignons, carottes, courgettes, ail, basilic, paprika, Parmigiano Reggiano)

Yaourt bio abricot d'Île-de-France



Biscuits fourrés fraise

Lait nature bio

Fruit de saison



## Mardi

Salade verte et dés d'emmental

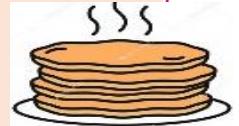
Jambon de dinde Label Rouge

Petits pois bio à la française



### Crêpe chaude et pâte-à-tartiner

(chocolat - noisette, sans huile de palme)



Baguette viennoise du boulanger

Lait nature bio

Fruit de saison bio



## Menu des Jeux Olympique d'hiver de Milano Cortina

### Jeudi

La crema di Zucca e Castagne

(potimarron bio, marron, flocon de pommes de terre bio, crème bio, lait bio et muscade)



Cuisse de poulet Label rouge rôties aux herbes des montagnes (thym et romarin)



Patate al Forno con Rosmarino (pommes de terre bio, romarin et ail)



Orange sanguine

Baguette de pain bio

Confiture de fraise

Fruit de saison bio



### 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)



Poisson issu d'une pêche durable certifiée



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée ou Indication Géographique Protégée



Label Rouge



Fruits, légumes et laitages subventionnés dans le cadre du programme d'aide de l'UE à destination des écoles



Volaille de qualité certifiée

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.