

# Menu

Du lundi 09 au vendredi 13 février 2026

## Lundi

Salade verte et croûton

Saucisse de volaille bio

Gratin Dauphinois

(pommes de terre, lait bio, crème bio, ail et muscade)

Yaourt vanille bio



Pain bio  
Confiture de lait  
Fruit de saison



## Mardi

Journée mondiale des  
légumineuses

Œufs durs bio mayonnaise bio

Tajine de légumes

(carottes, courgettes, navets, tomate, pois chiche, fèves, raisins secs et amandes)

Boulgour bio

Gouda bio

Poire bio



Croissant  
Lait nature bio  
Purée de pomme fraise



## Mercredi

Potage lentilles corail bio

(lentilles corail bio, carottes bio, oignons, ail, cumin et crème bio)

Filet de poisson blanc, sauce napolitaine (tomate, ail et basilic)

Haricots verts bio à l'ail

Camembert bio

Clémentines bio



Pain au lait  
Fruit bio de saison



## Jeudi

Menu  
végétarien

Chou blanc bio sauce fromage frais au curry

Nuggets végétarien

Purée de courge **butternut** (butternut, flocons de pommes de terre, lait, beurre et muscade)

Fromage Kiri bio

Tarte au chocolat et crème anglaise



Pain bio  
Confiture abricot  
Banane 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)  
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

## Vendredi

Carottes râpées bio d'Île-de-France à l'orange bio

Blanquette de dinde label rouge (sauté de dinde, carottes, poireaux, oignons et crème)

Riz bio créole

Yaourt bio à la fraise d'Île-de-France



BN casse croûte  
Lait nature bio  
Fruit de saison bio



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.