

# 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



## 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



## 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



## Mardi

- Journée mondiales 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



## 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



Poisson issu d'une pêche durable certifiée



Appellation d'Origine Protégée ou Indication Géographique Protégée



Label Rouge



Volaille de qualité certifiée



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.