

# Menu

Du lundi 12 au vendredi 16 janvier 2026

Lundi	Menu végétarien
Macédoine bio myaonnaise bio	
Spaghetti bio à l'italienne (Tomate bio, courgettes, carottes, aubergines, mozzarella oignons, échalote, huile d'olive, basilic et ail)	
Chanteneige bio	
Kiwi bio	
Pain de mie bio du boulanger	
Confiture de lait	
Fruit de saison	

Mardi	Nouvel An Berbère
Couscous Berbère (cuisse de poulet Label Rouge, semoule semi-complète bio carottes, navets, potimarron et pois chiches bio d'Île-de-France, oignons, raz-el-hanout)	
Fromage blanc bio d'Île-de-France et Miel	
Orange bio	
Céréales nature Lait nature bio Fruit de saison	

Mercredi
Potage Saint Germain bio d'Île-de-France (pois cassés bio d'Île-de-France, flocons de pommes de terre bio, oignons, crème bio)
Pavé de saumon crème ciboulette
Potiron et patate douce rôties
Gouda bio PDC
Clémentines bio
Brioche aux pépites de chocolat Fruit de saison



Jeudi	Journée internationale de la cuisine italienne
Salade verte, huile d'olive et basilic et billes de Mozzarella,	
Gnocchi sauce crème de courgette et	
Parmigiano Reggiano (courgettes, crème fraîche, oignons, basilic, et ail)	
Viennois au chocolat bio	
Croissant Lait nature bio Fruit de saison	

Vendredi
Taboulé bio aux fruits secs
Colombo de porc Label Rouge (sauté de porc, carottes, oignons, épices colombo et crème) (plat de substitution : rôti de dinde)
Haricots verts bio aux oignons
Cantal AOP
Poire bio
Brioche nature du boulanger Lait nature bio 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.