

Menu

Du lundi 12 au vendredi 16 janvier 2026

Lundi

Menu
végétarien

Macédoine bio myonnaise 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://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.