

Menu

Du lundi 19 au vendredi 23 janvier 2026

Lundi

Salade de lentilles bio d'Île-de-France (lentilles bio d'Île-de-France, échalote, herbes fraîches et moutarde)

Filet de poisson blanc aux céréales
Carottes rondelles bio persillées

Yaourt vanille bio

Pomme bio d'Île-de-France

Gaufre
Lait nature bio
Purée de pomme bio



Mardi

Menu
végétarien

Riz bio
sauce mexicaine
(tomate bio, haricots rouges bio, lentilles corail bio, maïs bio, paprika, ail, cumin)

Edam bio

Clémentines bio

Céréales
Lait nature bio
Fruit de saison bio

Mercredi

Potage Parmentier
(poireaux, pommes de terre, oignon et crème)

Emincé de bœuf Label rouge à la moutarde (moutarde, carottes, oignons, ail, coriandre)

Chou-fleur bio à la ciboulette

Fromage blanc bio nature

Salade de orange bio, pomme bio et ananas

Moelleux
Purée de pomme et fraise



Jeudi

Menu
végétarien

Carottes râpées bio à l'orange bio

Omelette bio emmental bio

Petits pois à l'anglaise

Fromage Saint Môret bio

Tarte aux pommes bio

Pain d'épices
Confiture d'abricot
Fruit de saison bio

Vendredi

Soupe de courgette bio et vache qui rit

Saucisse dinde façon Toulouse
sauce onctueuse (fromage blanc bio, mayonnaise bio, échalote ciboulette et citron)

Pommes de terre campagnarde

Orange bio

Pain au lait
Yaourt aux fruits mixés 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

Volaile 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.