

Menu

Du lundi 26 au vendredi 30 janvier 2026

Menu végétarien

Lundi

Œufs durs bio mayonnaise bio et ciboulette

Riz bio

à l'indienne (lentilles corail bio, petits pois bio, carottes, courgettes, ail, coriandre, curry, crème)

Fromage vache qui rit bio

Orange bio

Pain au sésame bio
Gelée de framboise
Fromage blanc nature bio



Mardi

Filet de colin lieu sauce beurre blanc
noisette (échalotes, vinaigre blanc, crème, beurre, noisette)

Purée de potimarron bio d'Île-de-France (potimarron bio d'Île-de-France, flocons de pommes de terre, lait, beurre et muscade)

Camembert bio

Kiwi jaune

Céréales nature
Lait nature bio
Purée de pomme et coing

Mercredi

Chou blanc bio au fromage frais citron, menthe et persil

Emincé de bœuf Label Rouge aux oignons

Nouilles asiatiques au beurre

Emmental bio

Purée de pomme et poire bio

Brioche aux pépites de chocolat
Banane bio



Jeudi

Carottes râpées bio d'Île-de-France aux pommes bio d'Île-de-France

Sauté de poulet label rouge façon pannaise (carottes, panais oignons, ail, tomate)

Quinoa bio

Yaourt bio abricot d'Île-de-France

Biscuits nappés chocolat
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.

Menu végétarien

Vendredi

Salade verte huile d'olive et persil

Carré de Seitan bio

(seitan bio (gluten de blé), pommes de terre bio, emmental bio) sauce onctueuse (fromage blanc bio, mayonnaise bio, citron, ciboulette, et échalote)

Haricots verts bio à l'ail

Fromage blanc bio nature

Tarte Noix de Coco

Pain (amandes, noisettes) bio
Yaourt bio vanille
Fruit de saison