

Menu

Du lundi 26 au vendredi 30 janvier 2026

Menu végétarien

Lundi

Oeufs 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



Menu LOCAL

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,

élèvées 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

Vendredi

Menu végétarien

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

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.