

# Menu

Du lundi 23 au vendredi 27 février 2026

## Lundi

Filet de colin sauce napolitaine  
(tomate, ail et basilic)

Fusilli bio

Fromage à tartiner kiri bio

Orange bio

Biscuits nappés chocolat  
Purée de pomme et fraise

## Mercredi

Chou blanc bio ail et fines herbes

Goulash Hongrois (joue de bœuf, carottes,  
oignons, tomate, champignons, crème, paprika)

Carottes rondelles bio à l'ail

Edam bio

Paris Brest

Pain au lait  
Banane bio

## Vendredi

Menu  
végétarien

Carottes râpées bio d'Île-de-France  
vinaigrette

Riz bio à l'indienne

(riz bio, lentilles corail bio, petits pois bio, courgettes,  
carottes, oignons, crème liquide bio, coriandre, ail et  
curry)

Saint Paulin bio

Poire bio

Pain au chocolat  
Yaourt à boire fraise

## Mardi

Menu  
végétarien

Taboulé d'hiver

(semoule bio, abricots secs, raisins secs, jus d'orange,  
amandes effilées, Ras el hanout)

Nugget's végétariens, stick ketchup

Haricots verts bio persillés

Yaourt nature bio

Kiwi bio

Pain bio  
Confiture de fraise  
Fruit de saison

## Jeudi

Salade verte sauce vinaigrette

Cuisse de poulet rôti

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

Yaourt bio vanille

Moelleux au fromage blanc  
Fruit de saison

Pain bio produit localement

(atelier dans le 78 ; 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.

Pense à apporter chaque jour ta gourde d'eau et à  
boire de l'eau tout au long de la journée

