

Menu

Du lundi 02 au vendredi 06 Mars 2026

Lundi

Menu végétarien

Potage Parmentier

(poireaux, pommes de terre, oignons, crème bio)

Filet de poisson blanc pané

Haricots verts bio aux oignons

Emmental bio

Pomme bio

Biscuits fourrés chocolat
Purée de pomme et pêche



Mercredi

Carottes râpées bio vinaigrette

Escalope de dinde label rouge

sauce crème de poivrons

Chou-fleur persillé

Fromage Saint Morêt bio

Eclair vanille

Moelleux au fromage blanc
Fruit de saison



Vendredi

Menu végétarien

Radis et maïs bio vinaigrette aux
herbes fraîches

Omelette bio à l'Emmental bio

Carottes rondelles bio persillées

Riz au lait bio

Galette au beurre bio

Pain au lait
Fruit de saison



Mardi

Salade verte sauce bulgare

Tagliatelles sauce minestrone (lentilles
vertes, lentilles corail, haricots blancs, haricots rouges,
coulis de tomates, oignons, carottes, courgettes, ail,
basilic, paprika, Parmesan Reggiano)

Edam bio

Poire bio

Pain au chocolat
Fruit de saison



Jeudi

Potage de potiron (potiron, flocons de
pommes de terre, oignon, muscade)

Sauté de poulet label Rouge à la
moutarde

(échalotes, oignons, moutarde et crème)

Riz créole bio

Yaourt aux fruits mixés bio

Gaufre
Banane bio



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



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