

Menu

Du lundi 16 au vendredi 20 mars 2026

Lundi

Filet de cabillaud
sauce Norvégienne (carottes, oignons, aneth, crème)
Riz bio créole
Yaourt bio aromatisé fraise d'Île-de-France
Pomme bio d'Île-de-France
Baguette de pain bio
Confiture de lait
Fruit de saison

Menu végétarien

Mardi

Concombre et radis façon Tzatziki (aneth, menthe, yaourt et huile d'olive)
Omelette bio tomate et poivrons
Haricots verts bio à l'ail
Fromage fouetté bio
Tarte aux pommes bio
Céréales au chocolat
Lait nature bio
Fruit de saison

Mercredi

Pizza tomate et emmental
Sauté de poulet Label rouge au curry (oignons, carottes, curry et crème)
Duo de carottes jaunes et oranges persillées
Fromage blanc bio nature
Poire
Moelleux au citron
Yaourt à boire fraise

Menu végétarien

Jeudi

Œufs dur bio, mayonnaise bio sur salade
Macaroni bio semi-complète sauce minestrone (lentilles vertes bio, lentilles corail bio, **haricots rouges**, **haricots blancs**, coulis de tomates bio, oignons, carottes, courgettes, ail, basilic, paprika, Parmigiano Reggiano)
Saint Nectaire AOP
Purée de pomme et banane bio
Croissant
Lait nature bio
Fruit de saison

Vendredi

Taboulé bio aux herbes fraîches et épices (semoule bio)
Jambon de porc label rouge (Plat de substitution : jambon de dinde label rouge)
Gratin de chou-fleur bio
Gouda bio
Orange bio
Biscuits fourrés fraise
Lait nature
Banane bio

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.