Menu

du lundi 09 au vendredi 13 novembre 2026

Lundi

Chipolatas de porc Label Rouge
(Plat de substitution : saucisse de volaille bio)

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

Gouda bio

Kaki IGP

Pain au chocolat
Lait nature bio
Purée de pomme et poire bio

Mardi

Chou blanc bio *d'Île-de-France et* carottes râpées bio *d'Île-de-France* fromage blanc bio et ciboulette

Steak haché de bœuf bio, sauce moutarde (échalote bio, moutarde bio, crème)

Haricots verts bio à l'ail

Fromage Saint Môret bio

Tarte au citron bio

Pain au lait bio
Yaourt aromatisé framboise bio
Fruit de saison bio

Mercredi

Férié

Jeudi

Velouté de courgette bio et vache qui rit

Filet d'églefin sauce à l'aneth (crème liquide, aneth bio)

Pommes de terre vapeur

Yaourt bio abricots *d'Île-de-France*

Pain bio
Pâte à tartiner bio
(chocolat, noisette, sans huile de palme)
Fruit de saison bio

Vendredi

Menu végétarien

Œufs durs bio mayonnaise bio

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

Fromage blanc bio nature

Poire bio

Brioche
Lait nature bio
Fruit de saison bio

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.