# Menu

## du lundi 30 novembre au vendredi 04 décembre 2026

CAISSE DES ÉCOLES

### Lundi

Chipolatas de porc Label Rouge
(Plat de substitution : saucisse de volaille bio)
Pommes noisettes,
*crème onctueuse (fromage blanc bio mayonnaise bio, citron, échalote et ciboulette)*

Fromage Vache qui rit bio

**Kaki IGP** à la coupe

Brioche bio du boulanger
Lait nature bio
Fruit de saison bio



@CDEPARIS13

### Mardi

Menu végétarien

Samoussa de légumes

Omelette bio tomate et poivrons
Brocolis bio à l'ail bio

Gouda bio

Pomme bio *d'Île-de-France*

Pain bio aux graines de chia
Confiture d'abricot bio
Fruit de saison bio

### Mercredi

Potage de lentilles corail bio (lentilles corail bio, carottes bio, ail bio, oignons bio, tomate bio, cumin)

Escalope de dinde Label rouge
et son jus
Petits pois bio à l'anglaise

Yaourt vanille bio
Salade de banane bio, orange bio et ananas

Pain au lait bio
Banane bio

### Jeudi

Soupe de courgettes bio et vache qui rit

Filet de poisson blanc frais
au beurre blanc citronné (beurre bio, crème, échalotte, et citron)

Potimarron bio d'Île-de-France rôti au four

Tropézienne
(Brioche garnie d'une crème pâtissière à la vanille)

Pain au sésame bio
Saint Môret bio
Fruit de saison bio

### Vendredi

Menu végétarien

Carottes râpées bio *d'Île-de-France*,
endive et pommes bio *d'Île-de-France*

Riz bio
à l'indienne (lentilles corail bio, petits pois bio, carottes, courgettes, ail, coriandre, curry, crème)

Fromage blanc bio nature

Pain au chocolat
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.