

Menu

Du lundi 08 juin au vendredi 12 juin 2026

Menu végétarien

Lundi

Tomate bio croque sel

Omelette bio nature

Haricots verts bio du soleil (ail et basilic)

Pont l'Evêque AOP

Muffin nature aux pépites de chocolat

Céréales nature
Lait nature bio
Purée de pomme et coing

Mardi

Taboulé bio à la menthe
(semoule bio, tomate bio, concombre bio et menthe)

Jambon de porc Label rouge
(Plat de substitution : Jambon de dinde label rouge)

Gratin de courgette bio et pommes de terre (lait bio, beurre, farine bio, emmental bio)

Abricots bio

Baguette de pain bio
Confiture de lait
Fruit de saison bio

Menu réalisé par le centre de loisirs 53 Porte d'Ivry (Projet santé 3D)

Mercredi

Carottes râpées bio à l'orange bio

Nugget's de poulet, Stick de ketchup

Pomme de Terre campagnarde

Yaourt à boire à la fraise bio

Cerises ou fraise

Biscuit fourré fraise
Fruit bio



Coupe de monde de foot Canada, Etats-Unis et Mexique

Jeudi

Salade de maïs bio crunch au Citrus
(maïs bio, tomate bio, concombre bio, citron)

Filet de cabillaud frais, sauce Veracruz (sauce tomate, poivrons, olives noires, cumin et coriandre)

Riz bio et haricots rouges bio d'Île-de-France

Fromage blanc bio d'Île-de-France coulis de fruits rouges

Pain de mie bio
Fromage vache qui rit bio
Fruit de saison

Menu végétarien

Vendredi

Pastèque bio

Couscous végétarien (semoule semi complète bio, tomates bio, pois chiche bio d'Île-de-France, courgettes, carottes, navets, oignons, poivrons, amandes, coriandre ras el hanout, cannelle)

Gouda bio

Purée de pomme et poire bio

Croissant
Lait nature bio
Fruit de saison

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)		Poisson issu d'une pêche durable certifiée
	Produit issu de l'Agriculture Biologique		Appellation d'Origine Protégée ou Indication Géographique Protégée
	Label Rouge		Fruits, légumes et laitages subventionnés dans le cadre du programme d'aide de l'UE à destination des écoles
	Volaille de qualité certifiée		

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.