

# Menu

Du lundi 22 juin au vendredi 26 juin 2026

## Menu végétarien

### Lundi

Salade de lentilles bio *Île-de-France*  
(lentilles, tomates, sauce vinaigrette, moutarde, échalotes)



Omelette bio oignons et champignons  
Carottes rondelles bio persillées



Fromage vache qui rit bio



Nectarine bio



Brioche du boulanger bio  
Lait nature bio  
Purée de fruit



### Mardi

Melon bio



Emincé de bœuf Label rouge,  
Hongroise (carottes, tomate crème,  
champignons, paprika, persil)



Pommes de terre vapeur

Yaourt bio nature



Baguette de pain bio  
Fromage chanteneige bio  
Fruit de saison



Menu réalisé par le centre de loisirs

32 Jeanne d'Arc - Été  
(Projet santé 3D)

### Mercredi

Bâtonnets de carotte et sauce  
fromage blanc (ciboulette)

Filet de poisson blanc pané  
(rondelles de citron bio)

Brocolis bio et riz bio

Crème dessert vanille bio *d'Île-de-France*  
Spéculoos



Pain au lait  
Fruit de saison



### Jeudi

## Menu végétarien

Taboulé aux herbes fraîches  
(semoule bio, tomates bio, concombre bio, huile d'olive,  
herbes)



Carré de seitan bio (seitan bio (gluten de  
blé), pommes de terre bio, emmental bio)



Petits pois bio à l'anglaise



Saint Nectaire AOP



**Abricots bio**

Pain bio aux pépites de chocolat  
Yaourt vanille 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)

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.

### Vendredi

Concombre bio ail et fines herbes



Jambon de dinde Label Rouge



Purée de courgette bio (courgettes bio,  
flocons de pomme de terre bio, lait bio, crème  
bio)



Paris Brest

BN casse croûte  
Lait nature bio  
Fruit de saison

