

Menu

Du lundi 13 au vendredi 17 juillet 2026

Lundi

Menu
végétarien

Tomate bio *d'Île-de-France*
croque sel



Spaghetti bio à l'italienne

(spaghetti bio, tomates bio, mozzarella carottes, aubergines, courgettes, échalotte, ail, oignons)



Gouda bio



Purée de pomme fraise bio



Pain au chocolat (*épicerie*)
Yaourt à boire framboise

Mercredi

Filet de colin sauce curry, poivrons
et coriandre



Boulgour bio



Fromage vache qui rit bio



Nectarine bio



Biscuits fourrés vanille
Purée de pomme bio

Vendredi

Concombre bio à l'huile d'olive et
ciboulette aux dés de fromage



Steak haché bio,
sauce barbecue (ketchup, miel, moutarde,
oignons, paprika, sauce Worcestershire)



Carottes rondelles bio persillées



Éclair au chocolat

Pain au lait *boulangier*
Fruit de saison

Mardi

Férié

Jeudi

Salade piémontaise (pommes de terre
bio, tomate bio, cornichons, œufs durs bio,
mayonnaise bio, persil)



Escalope de poulet et son jus

Petits pois bio à l'anglaise



Yaourt nature bio



Abricots

Pain bio
Stick de confiture
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



Poisson issu d'une pêche
durable certifiée



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.

