

# Menu

du lundi 28 septembre au vendredi 02 octobre 2026

## Lundi

Menu  
végétarien

Filet de colin,  
sauce curry bio et lait de coco  
Riz bio Thaï

Yaourt bio framboise

Raisin bio

Pain bio aux pépites de chocolat  
Lait nature bio  
Purée de pomme poire bio

## Mardi

Salade de tomate bio et pois chiche  
bio d'Île-de-France (coriandre, huile d'olive, menthe,  
et citron)

Carré de seitan bio (seitan bio (gluten de blé),  
pomme de terre bio et emmental bio)  
Stick de ketchup

Haricots verts bio persillés

Gouda bio

Pomme bio d'Île-de-France

Pain bio  
Confiture de lait  
Poire

Menu réalisé par le centre de loisirs

46, rue Jenner

(Projet santé 3D)

## Mercredi

Carottes bio d'Île-de-France, poire bio  
et jus de citron

Nuggets de poulet

Purée de chou-fleur bio (chou-fleur bio,  
flocons de pommes de terre bio, lait bio, muscade bio)

Yaourt nature bio

Ananas au sirop

Pain au lait  
Mirabelle

## Jeudi

Tomate bio et maïs

Emincé de bœuf Label rouge  
sauce moutarde (crème, échalotes, oignons,  
moutarde)

Patates douces et potiron rôtis

Fromage vache qui rit bio

Purée de pomme bio

Céréales nature  
Lait nature bio  
Banane bio



## Vendredi

Menu  
végétarien

Concombre bio façon raïta (yaourt, huile  
d'olive, menthe, coriandre, cumin et ail)

Penne bio semi-complète  
sauce minestrone (lentilles vertes bio d'Île-  
de-France, lentilles corail bio, haricots blancs bio d'Île-  
de-France, haricots rouges bio, coulis de tomates,  
oignons, carottes, courgettes, ail, basilic, paprika,  
Parmigiano Reggiano)

Crème dessert vanille bio de l'Oise

Brioche bio  
Yaourt aux fruits mixés  
Prune violette

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.