

Menu

du lundi 05 au vendredi 09 octobre 2026

Lundi

Menu
végétarien

Salade de betterave bio

Quinoa bio à la mexicaine
(tomate bio, haricots rouges d'Île-de-France,
lentilles corail bio, maïs bio, paprika, ail, cumin)

Yaourt nature bio

Pomme

Pain bio
Confiture d'abricot bio
Fruit de saison bio

Mardi

Concombre bio, huile d'olive bio

Filet de poisson pané,
sauce crème onctueuse (fromage blanc bio,
mayonnaise bio, jus de citron, échalote,
ciboulette)

Petits pois bio à l'anglaise (oignons)

Fromage chanteneige bio

Paris Brest

Brioche tranchée
Lait nature bio
Purée de pomme banane bio

Mercredi

Menu
végétarien

Salade de pâtes et dés de mimolette
(pépinette bio, tomate bio et concombre bio, et dés de
mimolette ciboulette, basilic, ail et huile d'olive)

Omelette nature bio nature
Brocolis bio à l'ail

Poire bio

Biscuits nappés chocolat
Fruit de saison bio



Jeudi

Le Grand Repas

www.legrandrepas.fr

Tomate bio, chèvre bio et persil bio

Cuisse de poulet Label rouge
Potée de pommes de terre et légumes
(pommes de terre, carottes bio, chou vert,
poireaux, navet, céleri, bouquet garni)

Fromage blanc bio d'Île-de-France et
confiture de mirabelle

Barre pâtissière
Lait nature bio
Fruit de saison bio

Pain bio produit localement

(atelier dans le 91 ; une partie de la farine provient de blés cultivés en IDF)

Vendredi

Sauté de porc Label Rouge
sauce forestière (champignons, carottes bio,
oignons, persil bio et crème)
(plat de substitution : rôti de dinde)

Riz bio créole

Edam bio

Raisins bio

Pain bio aux graines de sésame
Fromage vache qui rit bio
Fruit de saison bio



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

Ces menus et goûters sont susceptibles de modifications
en fonction des arrivages, des cours ou de tout imprévu.

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.