

Menu

Du lundi 23 juin au vendredi 27 juin 2025

Menu végétarien

Lundi

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



Omelette bio tomate et **poivrons**
Carottes rondelles bio persillées



Fromage vache qui rit bio



Nectarine bio



Baguette viennoise du boulanger
Lait nature bio
Purée de fruit



Mardi

Concombre bio à la menthe



Emincé de bœuf Label rouge, sauce
forestière (champignons, oignons, carottes,
crème et persil)



Pommes de terre vapeur

Yaourt bio nature



Baguette de pain bio
Fromage chanteneige bio
Fruit de saison



Menu végétarien

Mercredi

Melon bio



Tagliatelle

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



Yaourt aromatisé framboise bio



Pain au lait
Fruit de saison



Jeudi

Taboulé aux herbes fraîches
(semoule bio, tomate, oignon, huile d'olive, herbes)



Filet de colin sauce napolitaine (tomate,
ail et basilic)



Brocolis bio à l'ail



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



Poisson issu d'une pêche
durable certifiée



Appellation d'Origine Protégée
ou Indication Géographique
Protégée



Label Rouge



Volaille de qualité certifiée



Fruits, légumes
et laitages subventionnés
dans le cadre du
programme d'aide de l'UE à
destination des écoles

Vendredi

Tomates bio et dés de chèvre
(huile d'olive et basilic)



Jambon de dinde Label Rouge



Petits pois à l'anglaise



Tarte Tropézienne

(brioche pur beurre garnie d'une crème
mousseline)

BN casse croûte
Lait nature bio
Fruit de saison



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.