

Menu

Du lundi 30 juin au vendredi 04 juillet 2025



Menu végétarien

Lundi

Salade verte bio sauce du Chef
aux herbes fraîches



Riz bio à l'indienne

(lentilles corail bio, petits pois bio, carottes,
courgettes, ail, coriandre, curry, crème)



Gouda bio



Pomme bio



Moelleux
Yaourt
Purée de fruit

Mardi

Salade de pâtes (gnocchi sarde, tomate et
concombre, ciboulette, basilic, ail et huile d'olive)



Steak haché de bœuf bio,
au jus du Chef



Haricots verts bio persillés



Yaourt nature bio



Pêche bio

Baguette de pain bio
Confiture
Fruit de saison



Mercredi

Cuisse de poulet Label Rouge



Boulgour bio aux petits légumes



Fromage Kiri bio



Pastèque bio



Gaufre
Fruit de saison

Jeudi

Tomate bio, huile d'olive



Filet de poisson blanc pané



Purée de légumes du Chef

(légumes du jour, flocons de pomme de terre bio, lait
bio, beurre et muscade)

Yaourt aux fruits mixés bio



Galette au beurre bio



Biscuits
Lait nature 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



Dernier jour d'école

Menu
végétarien

Vendredi

Salade du jour

Ravioli aux petits légumes (ravioli,
carottes, oignons, ail, tomate, courgettes,
aubergines, poivrons)

Fromage ou laitage du jour

Purée de fruit ou fruit de saison

Biscuits Fourrés chocolat
Lait nature 20 cl
Purée de fruit ou 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.