

Menu

Du lundi 04 au vendredi 08 août 2025

Lundi

Filet de colin
sauce Norvégienne
(crème, oignons, cubes de carottes, aneth)

Riz bio créole

Fromage blanc bio

Abricots



Pain au chocolat
Purée de pomme

Mardi

Tomate bio d'Île-de-France vinaigrette

Steak haché de bœuf bio et son jus
Stick mayonnaise

Chou-fleur, crème de curry

Saint Paulin bio

Muffin aux pépites de chocolat

Pain au lait
Banane bio

Mercredi

Concombre bio sauce bulgare

Jambon de dinde Label Rouge
et ses cornichons

Taboulé
(semoule bio, tomates bio, concombre bio, citron
et huile d'olive)

Yaourt bio vanille

Moelleux aux citron
Fruit de saison

Jeudi

Menu
végétarien

Salade de pâte et dés de mimolette
(Cœur de blé bio, dés de mimolette, tomates,
concombres, ail, basilic, ciboulette)

Nuggets végétariens, sauce fromage
blanc bio aux herbes (échalote, menthe, persil,
ciboulette et coriandre)

Haricots verts bio du soleil (ail et basilic)

Prunes

Brioche ronde du boulanger
Purée de pomme

Pain bio produit localement

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

Pense à apporter chaque jour ta gourde d'eau et à
boire de l'eau tout au long de la journée



Vendredi

Menu
végétarien

Melon bio

Penne bio
sauce lentilles corail
(lentilles corail, tomates, carottes, oignons, échalotes
ail, paprika, basilic, emmental râpé)

Fromage Saint Môret bio

Purée de pomme et poire bio

Gaufre
Fruit de saison



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.