

Du lundi 07 au vendredi 11 juillet 2025

Lundi

Fermé

Mercredi

Tomate bio vinaigrette

Steak haché de bœuf bio et son jus
Stick de ketchup

Chou-fleur, crème de curry

Saint Paulin bio

Paris Brest

Pain au lait
Banane bio

Vendredi

Concombre bio sauce bulgare

Jambon de dinde Label Rouge
et ses cornichons

Taboulé

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

Yaourt bio vanille

Moelleux au citron
Fruit de saison

Mardi

Premier jour de
Centres de loisirs

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

Riz bio créole

Fromage Saint Môret bio

Abricots

Pain au chocolat
Purée de pomme

Jeudi

Menu
végétarien

Salade de pâte et dés de mimolette
(gnocchi sarde, 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

Pain bio aux pépites de chocolat
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

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.

