

Menu

Du lundi 21 au vendredi 25 juillet 2025

Lundi

Menu
végétarien

Couscous végétarien

(semoule complète bio, tomates, pois chiches bio, poivrons, pruneaux, abricots, amandes, coriandre, Ras el hanout, cannelle)



Fromage chanteneige bio



Brugnon



Baguette viennoise du boulanger
Purée de pomme

Mardi

Melon bio



Steak haché de bœuf bio et son jus



Haricots verts à l'ail

Saint Paulin bio



Muffin nature aux pépites de chocolat

Biscuits fourrés fraise
Fruit de saison

Mercredi

Menu
végétarien

Plat : Œufs durs bio, mayonnaise

Plat : Salade de pâtes (pâtes, tomates, concombre, huile d'olive et herbes fraîches)



Yaourt bio au citron

Prunes



Croissant
Fruit de saison

Jeudi

Taboulé aux herbes fraîches

(semoule bio)



Filet de colin sauce fruit de mer (crème fraîche, cocktail de fruit de mer, poireaux, carottes)



Chou-fleur au curry

Edam bio



Pêche plate

Pain aux pépites de chocolat
Yaourt à boire fraise



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

Concombre bio à la menthe



Escalope de poulet au jus

Coquillettes bio semi-complètes



Yaourt nature bio



Gaufre
Banane bio



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.