

# Menu

du lundi 08 au vendredi 12 septembre 2025

## Lundi

Menu  
végétarien

Salade de lentilles bio *Île-de-France* et  
tomate bio *Île-de-France*



Omelette bio poivrons et oignons



Haricots verts bio aux oignons



Edam bio



Poire bio



Baguette viennoise du boulanger  
Lait nature bio  
Nectarine



## Mardi

Tomate bio *Île-de-France*, huile  
d'olive au **basilic**



Bœuf label rouge massala (tomate, poivrons  
rouges et verts, ail, coriandre, massalé et amandes)



Riz créole bio



Yaourt bio nature



Pain bio aux pépites de chocolat  
Fromage blanc vanille  
Orange



## Mercredi

Salade piémontaise bio

(pommes de terre bio, tomate bio d'*Île-de-France*, cornichon,  
œufs durs bio, mayonnaise bio et persil)



Jambon de dinde Label rouge



Gratin de courgettes bio (courgette bio,  
lait bio, emmental bio et farine bio)



Yaourt bio framboise



Prunes bio



Pain au lait  
Banane bio



## Jeudi

Pastèque bio



Filet de poisson blanc sauce au  
beurre blanc (beurre, crème, citron, échalote)



Poêlée de **petits pois** (petits pois, jeunes  
carottes, oignons, ail et persil)

Fromage Vache qui rit bio



Eclair au chocolat

Pain de mie bio du boulanger  
Confiture à la fraise  
Pomme bicolore



**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

## Vendredi

Menu  
végétarien

Concombre bio ciboulette  
et dés de **Cantal AOP**



Spaghetti bio à l'italienne



(tomate bio, mozzarella, courgettes,  
carottes, oignons, échalotes, ail et basilic)

Purée de pomme bio



Croissant  
Lait nature bio  
Prune violette



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.