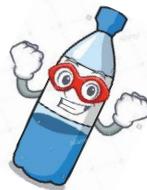


# Menu

Du lundi 18 au vendredi 22 août 2025

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



**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 jaune**

**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 bio aux pépites de chocolat**   
**Yaourt à boire fraise**

**Vendredi**

**Concombre bio à la menthe** 

**Escalope de poulet au jus**

**Coquillettes bio semi-complètes** 

**Yaourt bio nature** 

---

**Gaufre**  
**Banane bio** 

**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



Poisson issu d'une pêche durable certifiée



Appellation d'Origine Protégée ou Indication Géographique Protégée



Label Rouge



Fruits, légumes et laitages subventionnés dans le cadre du programme d'aide de l'UE à destination des écoles



Volaille de qualité certifiée

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.