

Menu

Du lundi 25 août au vendredi 29 août 2025

Lundi

Salade bio et maïs bio 
 Filet de colin sauce au beurre blanc 
 (crème, beurre, citron, échalotes)
 Brocolis bio 
 et pommes de terre persillé 
 Fromage blanc bio nature 
 Nectarine bio 

 Pain bio 
 Stick de confiture
 Fruit de saison

Mardi

Taboulé 
 (semoule bio)
 Emincé de bœuf aux pruneaux
 (pruneaux, carottes, oignons, ail, bouquet garni)
 Carottes rondelles bio persillées 
 Gouda bio 
 Prunes

 Baguette viennoise du boulanger
 Yaourt à boire fraise

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

Mercredi

Menu végétarien

Pastèque bio



Riz bio à l'indienne 
 (Riz bio, lentilles corail, carottes, courgettes, oignons, crème liquide, ail, coriandre, curry) 
 Yaourt bio framboise 

Croissant
 Fruit de saison

Jeudi

Menu végétarien

Salade du jour
 Lasagnes aux légumes 
 (oignons, courgettes, poivrons, tomates, pâtes et sauce au pesto)
 Fromage Saint Môret bio 
 Purée de fruit ou fruit de saison

 Moelleux au fromage blanc
 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



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

Préentré

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.