

Menu

du lundi 15 au vendredi 19 septembre 2025

Lundi

Menu
végétarien

Salade verte bio automnale
(raisin et noix)



Tagliatelle sauce minestrone (lentilles
vertes bio, lentilles corail bio, haricots blancs bio d'*Île-de-France*, haricots rouges bio d'*Île-de-France*, coulis
de tomates, oignons, carottes, courgettes, ail, basilic,
paprika, Parmigiano Reggiano)

Tomme blanche
Poire bio



Brioche du boulanger
Yaourt nature bio
Purée de pomme et banane



Mardi

Carottes râpées bio d'*Île-de-France*,
d'huile d'olive et citron



Rôti de veau au jus

Riz bio pilaf

Yaourt bio fraise d'*Île-de-France*



Pain bio
Miel
Fruit de saison



Mercredi

Menu
végétarien

Salade libanaise bio (pois chiche
bio *Île-de-France*, tomate bio d'*Île-de-France*,
concombre bio, persil, coriandre, menthe et huile d'olive)



Nuggets végétarien, sauce
onctueuse (fromage blanc, mayonnaise,
échalote, ciboulette, et citron)

Carottes rondelles bio persillées

Fromage vache qui rit bio

Pomme bio d'*Île-de-France*



Pain au chocolat
Fruit de saison



Jeudi

Melon

Filet de poisson blanc sauce du chef



Purée de légumes

(légumes, flocons de pommes de terre, lait, beurre et
muscade)

Yaourt nature bio



Galettes au beurre bio



Céréales au chocolat
Lait nature bio
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



Volaille de qualité certifiée



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



Journée européenne du patrimoine Vendredi

Sauté de poulet Label Rouge



Occitanie: sauce Cévenole (oignons, carottes,
champignons, marrons, olives noires, persil)

Grand Est: Spätzles IGP



Auvergne-Rhône-Alpes: Cantal AOP



Île Flottante

Baguette de pain bio
Gelée de framboise
Fruit de saison



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.