

Menu

du lundi 06 au vendredi 10 octobre 2025

**Menu
végétarien**

Lundi

Salade verte bio et rondelles d'œufs bio

Gnocchi crème de courgette et parmesan (courgette, crème, parmigiano reggiano, oignons, ail, basilic)

Yaourt nature bio

Orange

Pain bio

Confiture d'abricot

Fruit de saison

Mardi

Tomate bio, huile d'olive

Filet de poisson pané, sauce au fromage blanc bio aux herbes (fromage blanc bio, échalotes, menthe, coriandre, ciboulette et persil)

Petits pois à l'anglaise (oignons)

Edam bio

Paris Brest

Baguette viennoise du boulanger

Lait nature bio

Purée de pomme banane

Mercredi

Velouté de lentilles corail bio (lentilles corail bio, carottes, ails, oignons, tomate, crème et cumin)

Steak haché de bœuf, au jus

Haricots plats à l'ail

Fromage chanteneige bio

Kaki IGP

Biscuits nappés chocolat

Fruit de saison



Le Grand Repas

www.legrandrepas.fr

Jeudi

Concombre bio et dés de brebis au fromage frais et ciboulette

Poulet Label rouge à la pannaise (cuisse de poulet label rouge, carottes, panais oignons, ail, tomate)

Duo de carottes en poivronnade, thym et miel

Tarte aux pommes bio

Barre pâtisseries

Lait nature bio

Fruit de saison

**Menu
végétarien**

Vendredi

Salade de pâtes (pépinette bio, tomate bio et concombre bio, ciboulette, basilic, ail et huile d'olive)

Omelette nature bio nature

Brocolis bio et pommes de terre

Yaourt bio framboise

Poire bio

Pain bio aux graines de sésame

Fromage vache qui rit 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



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.