

Menu

du lundi 22 au vendredi 26 septembre 2025

Lundi

Saucisse de Toulouse Label Rouge
(plat de substitution : saucisse de volaille façon Toulouse)

Purée de pois cassé bio Île-de-France
(pois cassé bio Île-de-France, flocons de pommes de terre bio, lait bio, beurre)

Saint Nectaire AOP

Raisin bio

Baguette viennoise du boulanger
Lait nature bio
Prune violette



Journée européenne du bio

Mardi

Concombre bio à la menthe

Filet de poisson blanc sauce curry et COCO (carottes, oignons, crème, lait de coco et curry)

Brocolis bio aux oignons

Fromage Saint Môret bio

Tarte aux pommes bio

Pain bio vanillé
Confiture abricot bio
Yaourt bio framboise

Mercredi

Menu
végétarien

Salade de pâtes bio (cœur de blé bio, tomate bio et concombre bio, dés de mimolette, ciboulette, basilic, ail et huile d'olive)

Omelette bio à l'Emmental bio

Haricots verts bio du soleil
(ail, basilic et huile d'olive)

Prunes bio

Brioche aux pépites de chocolat
Banane bio

Jeudi

Menu
végétarien

Pastèque bio

Gratin de crozets semi-complets bio d'Île-de-France
(crozets bio semi-complets ("pâtes" savoyardes), crème, emmental bio, oignon, et ail)

Fromage blanc nature bio

Galette au beurre bio

BN casse croûte
Lait nature bio
Orange

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.

Vendredi

Tomate bio d'Île-de-France, sauce andalouse (poivrons)

Tajine de poulet label Rouge

(sauté de poulet Label Rouge, pruneaux, oignons, ail, amandes effilées, cannelle, cumin, paprika et ras el hanout)

Semoule bio

Yaourt bio vanille d'Île-de-France

Pain bio aux graines de chia
Fromage Chanteneige bio
Pomme bicolore

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



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.