

Menu

du lundi 29 septembre au vendredi 03 octobre 2025

Lundi

Menu
végétarien

Salade de lentilles bio *d'Île-de-France* (lentilles vertes, tomate bio, échalote, moutarde, sauce salade)

Carré de seitan bio (seitan bio (gluten de blé), pomme de terre bio et emmental bio)

Stick de ketchup

Haricots verts bio persillés

Gouda bio

Pomme bio *d'Île-de-France*

Brioche nature du boulanger
Yaourt aux fruits mixés
Orange



Mardi

Filet de colin, sauce forestière (champignons, oignons, ail et crème)

Coquillettes bio semi-complète

Yaourt nature bio

Raisin bio

Pain bio aux pépites de chocolat
Lait nature bio
Purée de pomme poire bio

Mercredi

Concombre bio façon raïta (yaourt, huile d'olive, menthe, coriandre, cumin et ail)

Emincé de bœuf label rouge à la Hongroise (champignons, crème carottes, persil, paprika)

Carottes rondelles

Petit suisse nature

Beignet de Framboise

Pain au lait
Mirabelle



Jeudi

Carotte râpées bio et maïs bio

Rôti de dinde Label rouge, au jus
Purée de courge **butternut** et patate douce (courge butternut, patate douce, flocon de pomme de terre, lait bio, beurre et muscade)

Mimolette

Purée de pomme bio

Céréales nature
Lait nature bio
Banane

Vendredi

Menu
végétarien

Tomate bio *d'Île-de-France* et dés d'emmental

Riz bio demi-complet à l'indienne (Riz bio demi-complet, lentilles corail bio, carottes, courgettes, oignons, crème liquide, ail, coriandre, curry)

Crème dessert vanille bio

Pain bio
Confiture de lait
Prune violette

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



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.