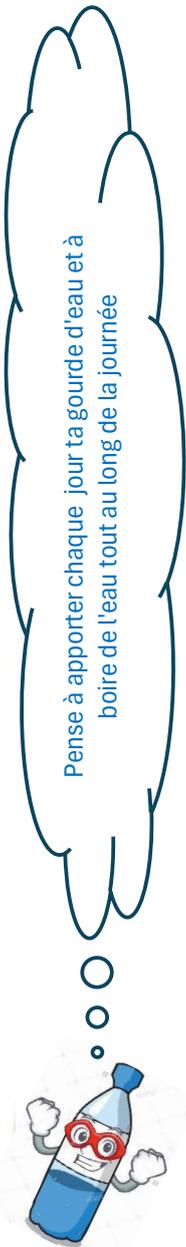


Menu

du lundi 20 au vendredi 24 octobre 2025



Menu végétarien

Lundi

Salade verte bio et vinaigrette

Riz bio à l'indienne
(lentilles corail bio, petits pois, carottes, courgettes, ail, coriandre, curry, crème)

Gouda bio

Poire bio

Gaufre liégeoise
Yaourt à boire fraise

Mardi

Concombre bio sauce bulgare

Emincée de bœuf sauce moutarde (oignon, échalotte, moutarde et crème)

Chou-fleur bio ciboulette

Saint Paulin bio

Paris Brest

Pain bio
Confiture d'abricot
Banane bio

Mercredi

Potage de courgette bio et vache qui rit
(courgette, flocon de pommes de terre et vache qui rit)

Jambon de dinde label rouge
(cornichon)

Coquillettes bio

Yaourt bio vanille

Croissant
Fruit de saison

Jeudi

Chou blanc bio d'Île-de-France au fromage frais

Filet de poisson blanc sauce basquaise (tomate, poivrons verts et rouges, oignons et ail)

Boullgour bio

Yaourt aux fruits mixés bio

Moelleux nature
Fruit de saison

Menu végétarien

Vendredi

Potage Saint Germain (pois cassés bio d'Île-de-France, flocons de pomme de terre, oignons et crème)

Nuggets végétariens
stick de ketchup

Carottes rondelles bio persillées

Fromage Kiri bio

Pomme bio d'Île-de-France

Pain au lait
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

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.