

Menu

du lundi 27 octobre au vendredi 31 octobre 2025

Menu végétarien

Lundi

Tomate et cœur de palmier

Penne bio demi-complète
sauce lentilles corail (lentilles corail bio,
tomates, carottes, oignons échalotes, ail, basilic,
paprika)

Fromage Vache qui rit bio

Purée pommes banane bio

Moelleux citron
Fruit de saison



Mardi

Crème de lentilles vertes bio d'Île-de-France (lentilles verte bio d'Île-de-France, carotte et
crème fraîche)

Cuisse de poulet rôti

Petits pois à l'anglaise

Yaourt bio citron

Orange bio

Pain bio
Gelée de framboise
Fruit de saison



Menu végétarien

Mercredi

Carottes râpées bio d'Île-de-France
au citron

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

Haricots verts bio persillés

Edam bio

Eclair au chocolat

Pain au lait
Fruit de saison



Jeudi

Croissillon à l'emmental
(pâte feuilletée garnie de Béchamel et d'emmental)

Steak haché de bœuf au jus

Brocolis bio aux oignons

Pomme bio

Pain au chocolat
Yaourt à boire à la framboise



Pain bio produit localement



(atelier dans le 91 ; une partie de la farine provient de blés cultivés en IDF)

Pense à apporter chaque jour ta gourde d'eau et à
boire de l'eau tout au long de la journée



Vendredi

Salade verte bio sauce andalouse

Brandade de poisson
(cubes de poisson, flocons de pommes de terre, lait
bio, beurre et muscade)

Petit suisse aux fruits bio

Poire bio

Biscuits fourrés fraise
Fruit de saison



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.