

Menu

du lundi 17 au vendredi 21 novembre 2025

SEMAINE DE LA ROUTE DES FROMAGES ET DES PAINS

Pain aux graines de courge

Lundi

Menu végétarien

Salade verte bio, huile d'olive et ciboulette

Penne bio semi-complète
sauce fromagère au **Cantal AOP**
(crème liquide, **emmental bio**, **Cantal AOP**, ail, **Parmigiano Reggiano AOP**)

Yaourt nature bio

Clémentines bio

Pain du sportif

(amandes, noisettes, abricots secs et raisins secs)

Lait nature bio

Fruit de saison



Pain aux graines de sésame

Mardi

Taboulé bio aux fruits secs (semoule bio, raisins, abricots et amandes grillées)

Jambon de porc Label Rouge
(Plat de substitution : Jambon de dinde label Rouge)
crème onctueuse (fromage blanc bio mayonnaise bio, citron, échalote et ciboulette)

Gratin de butternut, pommes de terre et **bleu**

Chanteneige bio

Kaki IGP



Baguette viennoise du boulanger

Yaourt bio vanille

Fruit de saison



Journée internationale des droits de l'enfant

Jeudi Pain aux graines de tournesol

Droit à la santé : Velouté de courgette bio et **chèvre** (courgettes, flocon de pommes de terre et chèvre)

Droit à l'éducation : Cuisse de poulet **Label rouge**

Droit à bien grandir : Pommes de terre vapeur

Droit au jeu : Yaourt bio citron

Droit à la fête : Madeleine bio

Pain vanillé

Confiture de fraise

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.