

Menu

du lundi 17 au vendredi 21 novembre 2025

SEMAINE DE LA ROUTE DES FROMAGES ET DES PAINS

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) Clémentines bio

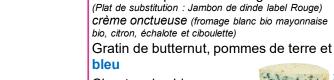


Yaourt nature bio

Pain du sportif

(amandes, noisettes, abricots secs et raisins secs)

Lait nature bio Fruit de saison



Chanteneige bio Kaki IGP

Pain aux graines de sésame





Baguette viennoise du boulanger

Taboulé bio aux fruits secs (semoule bio,

raisins, abricots et amandes grillées)

Jambon de porc Label Rouge

Yaourt bio vanille Fruit de saison



Pain tomate origan

Mercredi

Pizza à la tomate et fromage (tomate, emmental et mozzarella)

Filet de poisson blanc pané Petit pois bio à l'anglaise



Pont l'Evêque AOP

Poire bio



Beignet chocolat noisette Purée de pomme

Journée internationnale 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 jeux : Yaourt bio citron Droit à la fête : Madeleine bio



Pain vanillé

Confiture de fraise Fruit de saison





Pain bio produit localement



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



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

Label Rouge Volaille de qualité certifiée



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.



Vendredi

Menu végétarien

Carottes râpées bio et dés de Saint Nectaire AOP



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

Eclair à la vanille

BN casse croûte Lait nature bio Fruit de saison



