



Menu

Du lundi 04 au vendredi 08 Mai 2026

Lundi


Betterave bio vinaigrette aux herbes fraîches 

Brandade de poisson 

(flocons de pommes de terre bio, lait bio, muscade, poisson blanc, ail, oignons et persil)

Saint Morêt bio 


Purée de pomme et abricot bio 


Pain bio du boulanger
Confiture de fruit
Fruit de saison 

Mardi


Concombre bio à la menthe 

Orecchiette

Sauce fromagère (Cantal AOP, Emmental bio, Parmigiano Reggiano AOP, ail, crème bio) 

Yaourt bio à la vanille 

Litchi au sirop

Tranches de brioche
Lait nature bio 
Fruit de saison

Mercredi

Menu réalisé par le centre
de loisirs 103 château des
Rentiers (Projet santé 3D)

Salade verte vinaigrette

Saucisse de volaille bio 

Purée de brocolis bio à la crème 

(brocolis, flocon de pommes de terre bio, lait bio et crème)


Babybel bio 

Fraises et sauce chocolat

Pain au lait
Yaourt à boire




Jeudi

Tomate bio basilic, huile d'olive et dés de brebis 

Sauté de porc Label Rouge 
(Plat de substitution : rôti de dinde)

Duo de petits pois et carottes

Muffin aux pépites de chocolat

Moelleux au fromage blanc
Yaourt aromatisé framboise 
Fruit de saison

Pain bio produit localement 

(atelier dans le 78 ; 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



Poisson issu d'une pêche durable certifiée



Appellation d'Origine Protégée ou Indication Géographique Protégée



Label Rouge



Fruits, légumes et laitages subventionnés dans le cadre du programme d'aide de l'UE à destination des écoles



Volaille de qualité certifiée

Férié

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.