

Menu

Du lundi 20 au vendredi 24 avril 2026

Lundi

Menu
végétarien

Salade de lentilles bio *Ile-de-France*



Carré de Seitan bio (seitan bio (gluten de blé), pommes de terre bio, emmental bio),
Stick de ketchup



Haricots verts bio du soleil
(ail et basilic)



Mimolette



Kiwi bio

Pain au chocolat
Purée de pomme et coing

Mercredi

Emincé de bœuf Label rouge
sauce forestière
(champignons, oignons, crème fraîche)



Fusilli bio



Fromage fromage fouetté bio



Pomme bio



Baguette viennoise du boulanger
Purée de pomme et poire bio



Vendredi

Menu
végétarien

Salade verte vinaigrette

Couscous végétarien

(semoule semi complète bio, tomates bio, pois chiche, courgettes, carottes, navets oignons, poivrons, amandes, coriandre ras el hanout, cannelle)



Emmental bio



Fruit de saison ou purée de fruit

Moelleux au citron
Fruit de saison

Mardi

Carottes râpées bio vinaigrette



Filet de colin,
sauce basquaise

(tomate bio, oignons, poivrons rouges et verts)



Riz bio créole



Fromage blanc nature bio



Pain bio
Stick de confiture abricot
Fruit de saison



Jeudi

Concombre bio ail et fines herbes



Jambon de dinde Label Rouge



Petits pois et jeunes carottes
(Beurre, oignons et persil)

Yaourt vanille bio



Madeleine

Pain au lait
Banane bio



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



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.

