

Menu

Du lundi 27 avril au vendredi 01 mai 2026

Lundi

Filet de cabillaud,
Sauce moutarde
(moutarde, échalotte, persil et crème)
Penne bio safrané

Fromage Kiri bio

Pomme bio

Gaufre
Fruit de saison

Mercredi

Tomate bio vinaigrette
Jambon de dinde Label rouge
Purée de brocolis bio
à la crème (brocolis bio, flocons de pomme
de terre bio, crème et muscade)

Riz au lait bio

Galette au beurre bio

Brioche aux pépites de chocolat
Banane bio

Vendredi

Férialé

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



Mardi

Menu végétarien

Taboulé à la ciboulette (semoule bio, tomate bio, concombre bio et ciboulette)

Nuggets végétarien,
Stick de mayonnaise

Carottes rondelles bio persillées

Gouda bio

Orange bio

Pain bio
Stick de confiture fraise
Fruit de saison

Jeudi

Menu végétarien

Salade verte vinaigrette

Lasagne aux légumes
(oignons, courgettes, poivrons, tomates, pâtes et sauce pesto)

Fromage vache qui rit bio

Purée de fruit ou fruit de saison

Moelleux au fromage blanc
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



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.