


Menu végétarien

Lundi



Salade verte et maïs bio 

Penne bio semi-complète 

sauce fromagère (crème liquide bio, emmental bio, fromage à pâte persillée, ail, Parmigiano Reggiano AOP) 

Yaourt bio au citron  

Pomme bio  

BN casse croute
Lait nature bio 
Purée de pomme et banane bio 



Mardi

Salade piémontaise bio 


(pommes de terre bio, tomate bio, cornichon, œufs durs bio, mayonnaise bio et persil)

Filet de Colin sauce curry, poivrons et coriandre (oignons, poivrons rouges et verts, curry et coriandre)

Carottes rondelles bio 

Saint Nectaire AOP  


Nectarine 


Baguette de pain bio 
Confiture d'abricot
Fruit de saison

Menu réalisé par le centre de loisirs Patay (Projet santé 3D)


Mercredi

Melon Charentais bio  

Cuisse de poulet Label Rouge sauce barbecue (ketchup, miel, moutarde, oignons, paprika, sauce Worcestershire) 

Purée de chou-fleur bio (chou-fleur bio, flocon de pommes de terre bio, lait bio, muscade) 

Yaourt bio aux fruits mixés 



Cookie au chocolat pépites de chocolat bio 

Pain au chocolat
Fruit de saison



Jeudi

Rôti de porc Label rouge au jus 
(Plat de substitution : rôti de dinde)

Lentilles bio d'Île-de-France à la paysanne (oignons, carottes et bouquet garni)  

Camembert bio  

Fraises au sucre

Baguette viennoise du boulanger
Petit suisse aromatisé
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.

Menu végétarien


Vendredi

Concombre bio, ciboulette, huile d'olive et dés de chèvre 

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

Petits pois bio à l'anglaise 

Tarte Bourdaloue (poire et crème d'amande)

Pain bio 
Confiture de fraise
Fruit de saison