

Menu

Du lundi 25 mai au vendredi 29 mai 2026

Lundi

Menu
végétarien

Férié

Mardi

Œufs durs bio mayonnaise bio

Macaroni bio semi-complète
sauce minestrone (lentilles vertes bio, haricots
rouges bio d'Île-de-France, coulis de tomates bio,
oignons, carottes, courgettes, ail, basilic, paprika,
Parmigiano Reggiano AOP)

Fromage Vache qui rit bio

Kiwi bio

Céréales au chocolat

Lait nature bio

Purée de pomme et poire bio

Menu végétarien

Menu réalisé par le centre
de loisirs 71, Dunois
(Projet santé 3D)

Mercredi

Samoussa de légumes

Omelette bio emmental bio et pommes de
terre

Duo de brocolis bio et chou-fleur
bio à la crème

Fromage blanc bio d'Île-de-France
et confiture de fraise bio

Pain au lait
Fruit de saison



Jeudi

Carottes râpées bio, huile d'olive

Poulet au caramel
(oignons, tomate, ail, beurre et sucre)

Riz bio thaï

Crème dessert vanille bio d'Île-de-
France

Pain bio au sésame
Fromage kiri bio
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

Vendredi

Salade de pâte (pépinette bio, tomate bio,
concombre bio, ail, basilic, huile d'olive)

Filet de poisson blanc pané
sauce onctueuse
(mayonnaise bio, fromage blanc bio, échalote, ciboulette)

Haricots verts bio aux oignons

Emmental bio

Banane bio

Baguette viennoise bio du boulanger
Lait nature bio
Fruit de saison

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 sulfités en concentration de
plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.