


# Menu



Du lundi 15 au vendredi 19 juin 2026

## Lundi


Salade verte et croûtons

Steak haché de bœuf bio 

Chou-fleur bio à la crème 


Yaourt vanille bio d'Île-de-France  



Madeleine

Tranche de brioche  
Lait nature bio   
Fruit de saison

## Menu végétarien


## Mardi

Salade de pâte bio et dés de mimolette  
(Cœur de blé bio, tomate et concombre, dés de mimolette, ciboulette, basilic, ail et huile d'olive) 

Boulettes de chèvre et miel bio    
sauce au fromage blanc bio d'Île-de-France aux herbes (échalote, coriandre, ciboulette, menthe et persil)

Haricots verts bio persillés 

Nectarine bio 

Pain bio   
Gelée de framboise  
Fruit de saison



Menu réalisé par le centre de loisir

Balanchine - anti-gaspillage


## Mercredi

(Projet santé 3D)

Pizza tomate et fromage

Pavé de saumon frais,   
sauce tartare (mayonnaise bio, œufs durs bio, cornichons et persil) 

Pomme de terre rôti


Liégeois au chocolat bio 


Gaufre  
Banane bio 





## Menu végétarien

## Jeudi

Tomate bio huile d'olive  
et dés d'emmental 

Penne semi-complète bio   
sauce lentilles corail bio   
(tomate bio, lentilles corail bio, oignons, échalote, carottes, ail, basilic, Parmiggiano Reggiano)


Abricots

Boule de brioche du boulanger bio   
Lait nature bio   
Purée de pomme

### Pain bio produit localement

(atelier dans le 91 ; une partie de la farine provient de blés cultivés en IDF)

## Vendredi

Cuisse de poulet Label Rouge Yassa   
(oignon et citron)

Riz basmati bio 

Fromage Saint Môret bio  

## Cerises

Pain bio   
Pâte à tartiner  
(chocolat et noisette, sans huile de palme)  
Fruit de saison

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.