

Menu

Du lundi 03 au vendredi 07 août 2026

Lundi

Fermé

Mardi

Filet de colin
sauce Norvégienne
(crème, oignons, cubes de carottes, aneth)

Riz bio créole

Fromage Saint Môret bio

Abricots

Pain au chocolat
Purée de pomme bio

Mercredi

Tomate bio d'Île-de-France vinaigrette

Boulettes de bœuf bio,
sauce napolitaine (tomate, basilic, ail)
Brocolis bio ciboulette

Emmental bio

Moelleux au fromage blanc

Pain au lait
Banane bio

Jeudi

Menu
végétarien

Concombre bio et maïs bio

Carré de seitan bio, (seitan bio (gluten de blé), pommes de terre bio, emmental bio)
sauce fromage blanc bio aux herbes (échalote, menthe, persil, ciboulette et coriandre)

Haricots verts bio du soleil (ail et basilic)

Prunes

Brioche aux pépites au chocolat
Purée de pomme

Pain bio produit localement

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

Les 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.

