

Menu

Du lundi 10 août au vendredi 14 août 2026

Lundi

Menu
végétarien

Tomate bio d'Île-de-France croque
sel



Spaghetti bio à l'italienne
(spaghetti bio, tomates, mozzarella carottes,
aubergines, courgettes, échalotte, ail, oignons)

Gouda bio



Purée de pomme fraise bio



Pain au chocolat
Yaourt à boire framboise

Mardi

Salade piémontaise (pommes de terre
bio, tomate bio, cornichons, œufs durs bio,
mayonnaise, persil)



Escalope de poulet au jus

Petits pois bio à l'anglaise



Yaourt nature bio



Abricots

Pain au lait
Purée de pomme bio



Mercredi

Filet de colin sauce curry, poivrons
et coriandre



Boulgour bio



Yaourt aromatisé fraise bio d'Île-de-
France



Nectarine bio



Biscuits fourrés vanille
Purée de pomme bio



Jeudi

Concombre bio, huile d'olive et ciboulette et
dés d'emmental



Steak haché de bœuf bio,
sauce barbecue (ketchup, miel, moutarde,
oignons, paprika, sauce Worcestershire)



Carottes rondelles bio persillées



Éclair au chocolat

Pain
Stick de confiture
Banane bio



Pain bio produit localement



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

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



Vendredi

Pastèque bio



Quinoa bio à la mexicaine (lentilles
corail bio, haricots rouges bio, tomates bio, maïs bio,
oignons, ail, paprika et cumin)



Fromage Vache qui rit bio



Purée de pomme bio



Gaufre
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.