

Menu

Du lundi 31 août au vendredi 04 septembre 2026

Lundi

Préentrée

Mardi



Tomates cerises à la croque

Filet de poisson blanc pané,
Stick de ketchup

Duo de carottes aux oignons

Yaourt vanille bio à boire

Madeleine

Biscuits fourrés fraise

Lait nature bio

Nectarine

Mercredi

Samoussa aux légumes

Emincé de bœuf Label Rouge

Strogonoff (champignons, oignons, ail, tomate,
paprika et bouquet garni)

Brocolis bio persillés

Camembert bio

Pomme bio d'Île-de-France

Gaufre
Banane bio

Jeudi

Salade crétoise (tomates bio, concombres
bio, poivrons, dés de brebis, olives noires)

Escalope de dinde Label Rouge
sauce chasseur (cocktail de champignons,
échalote, oignon et estragon)

Pommes de terre röstis

Crème dessert chocolat bio

Céréales nature
Lait nature bio
Purée de pomme et fraise bio

Pain bio produit localement

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

Vendredi

Menu végétarien

Pastèque bio

Couscous végétarien

(semoule semi complète bio, tomates, pois chiche
bio d'Île-de-France, courgettes, carottes, navets
oignons, poivrons, amandes, coriandre ras el
hanout, cannelle)

Gouda bio

Purée de pomme et poire bio

Pain bio
Pâte à tartiner bio
Pêche plate



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.