

Menu

Du lundi 17 au vendredi 21 août 2026

Lundi

Menu
végétarien

Tomates cerises à la croque

Penne bio semi-complète
sauce fromagère (emmental bio, cantal
AOP, Parmigiano Reggiano AOP, crème, ail)

Petit suisse bio

Brugnon bio

Muffin aux pépites de chocolat
Purée de pomme bio



Mercredi

Menu
végétarien

Plat : Œufs durs bio, mayonnaise

Plat : Salade de pâtes (pâtes, tomates,
concombre, huile d'olive et herbes fraîches)

Yaourt bio au citron

Pastèque bio



Croissant
Fruit de saison



Vendredi

Salade verte huile d'olive

Brandade de poisson
(cubes de poisson, flocons de pommes de terre bio, lait
bio, emmental râpés bio, muscade)

Fromage kiri bio

Prunes bio

Gaufre
Banane bio



Mardi

Melon bio

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

Riz bio aux petits légumes
(riz bio, carottes cubes, courgettes cubes, et oignons)

Yaourt bio nature

Biscuits fourrés fraise
Fruit de saison



Jeudi

Taboulé aux herbes fraîches
(semoule bio)

Cuisse de poulet Label rouge rôti
Haricots verts bio persillés

Emmental bio

Pêche plate



Pain bio aux pépites de chocolat
Yaourt à boire fraise



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



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

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.