

Menu

Du lundi 24 août au vendredi 28 août 2026

Lundi

Tomate bio d'Île de France et maïs bio

Aiguillettes de poulet pané aux
céréales, stick de ketchup

Brocolis bio et pommes de terre

Yaourt bio abricots d'Île-de-France

Nectarine bio

Biscuits fourrés fraise
Fruit de saison

Mercredi

Menu
végétarien

Pastèque bio



Riz bio à l'indienne

(Riz bio, lentilles corail bio, carottes, courgettes, oignons, crème liquide bio, ail, coriandre, curry)

Fromage blanc nature bio

Croissant
Fruit de saison

Vendredi

Menu
végétarien

Salade du jour

Lasagnes aux légumes

(oignons, courgettes, poivrons, tomates, pâtes et sauce au pesto)

Fromage

Purée de fruit ou fruit de saison

Moelleux au fromage blanc
Fruit de saison

Mardi

Taboulé

(semoule bio)

Emincé de bœuf Label rouge aux

pruneaux (pruneaux, oignons, ail, bouquet garni)

Carottes rondelles bio persillées

Fromage vache qui rit bio

Prunes

Madeleine
Yaourt à boire fraise

Jeudi

Concombre bio sauce fromage frais et
ciboulette

Filet de cabillaud, sauce au beurre
blanc (crème, beurre, citron, échalotes)

Purée de courgettes bio et vache qui rit
(courgettes bio, flocons de pommes de terre bio, vache qui rit, et muscade)

Eclair vanille

Pain bio
Stick de confiture
Fruit de saison

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.

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

