

Menu

du lundi 07 au vendredi 11 septembre 2026

Lundi

Menu
végétarien

Salade de lentilles bio *Île-de-France*,
tomate, miel et basilic



Omelette bio poivrons et oignons



Haricots verts bio à l'ail



Edam bio



Poire bio



Baguette viennoise du boulanger
Lait nature bio
Nectarine



Mardi

Tomate, huile d'olive
ciboulette

Bœuf label rouge massala (tomate, poivrons
rouges et verts, ail, coriandre, massalé et amandes)



Riz basmati bio



Yaourt bio vanille



Pain de mie bio du boulanger
Confiture à la fraise bio
Pomme bio



Mercredi

Menu réalisé par le centre de loisirs

8, rue Ricaut

(Projet santé 3D)

Pastèque bio



Cuisse de poulet Label rouge



Duo de Brocolis et chou-fleur bio



Vache qui rit bio



Beignet à la framboise



Pain au lait
Banane bio



Jeudi

Taboulé bio (semoule semi-complète bio, tomate,
concombre bio d'*Île-de-France*)



Filet de poisson blanc frais sauce au
beurre blanc (beurre, crème, citron, échalote)



Potimarron rôti au four (paprika)

Yaourt bio nature



Prunes bio



Pain bio aux pépites de chocolat
Fromage blanc vanille
Pêche



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

Vendredi

Menu
végétarien

Concombre bio ciboulette
et dés de Cantal AOP



Macaronni bio semi-complète à
l'italienne (tomate, mozzarella,
courgettes, carottes, oignons, échalotes,
ail et basilic)



Purée de pomme bio



Croissant
Lait nature bio
Prune violette



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.