

Menu

du lundi 14 au vendredi 18 septembre 2026

Lundi

Salade verte bio automnale
(raisin bio et noix)

Filet de saumon
sauce à l'**aneth** (crème, oignons, aneth)

Riz bio aux petits légumes

Yaourt bio fraise d'Île-de-France

Brioche du boulanger
Yaourt nature bio
Purée de pomme et fraise



Mardi

Menu
végétarien

Carottes râpées bio
huile d'olive et citron

Gnocchi
sauce crème de courgettes bio et
parmesan AOP

Yaourt nature bio
Raisin bio

Pain bio
Miel
Fruit de saison

Mercredi

Menu réalisé par le centre de loisirs
28, avenue Stephen Pichon
(Projet santé 3D)

Melon bio

Spaghetti bio à la bolognaise bio
(égrené de bœuf bio, sauce tomate, oignons, ail
et basilic) et emmental râpé bio

Tomme blanche

Purée de pomme et ananas

Pain au chocolat
Fruit de saison



Jeudi

Menu
végétarien

Tomate, concombre bio, persil, coriandre,
menthe et huile d'olive

Boulettes de chèvre et miel bio
sauce au fromage blanc bio d'Île-de-France au
herbes (échalote, coriandre, ciboulette, menthe et
persil)

Purée de butternut (butternut, flocon de
pommes de terre bio, lait bio, muscade bio)

Poire bio

Céréales au chocolat
Lait nature bio
Fruit de saison

Journée européenne du patrimoine Vendredi

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

Cuisse de poulet Label rouge
Potée Bourguignonne à la patate
douce

Saint Nectaire AOP

Prunes bio

Baguette de pain bio
Gelée de framboise
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.