

Menu

du lundi 21 au vendredi 25 septembre 2026

Lundi

Saucisse de Toulouse Label Rouge
(plat de substitution : saucisse de volaille façon Toulouse)

Purée de pois cassé bio Île-de-France
(pois cassé bio Île-de-France, flocons de pommes de terre bio, lait bio, beurre)

Mimolette

Raisin bio

Brioche du boulanger bio

Lait nature bio

Prune violette

**Gagnantes du
Trophée de la
restauration
collective 2026
pour la salade
Street art, sauce
signature**



Mardi

Menu
végétarien

Salade de pâtes bio (cœur de blé bio, tomate bio et concombre bio, ciboulette, basilic, ail et huile d'olive)

Omelette bio à l'Emmental bio

Brocolis bio aux oignons

Fromage Kiri bio

Pomme bio d'Île-de-France

Pain bio

Confiture abricot bio

Yaourt bio framboise

Menu réalisé par le centre de loisirs 96, rue
Jeanne d'Arc (Projet santé 3D)

Mercredi

Salade Street art sauce signature

(tomate bio, concombre bio d'Île-de-France, pomme bio d'Île-de-France, persil, aneth, citron, courgette bio, pois chiche bio d'Île-de-France, huile de colza bio, ail)

**Filet de poisson blanc aux trois
céréales, stick de ketchup**

Petits pois bio et carottes bio

Yaourt vanille bio

Beignet au chocolat

Brioche aux pépites de chocolat
Banane bio



Jeudi

Menu
végétarien

Concombre bio

**Gratin de crozets semi-complets
bio d'Île-de-France**

(crozets bio semi-complets ("pâtes" savoyardes), crème, emmental bio, oignon, et ail)

Fromage blanc nature bio

Galette au beurre bio

Pain bio aux graines de chia
Fromage Chanteneige bio
Pomme bio

Pain bio produit localement

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

Vendredi

Tomate bio,
huile d'olive bio et ciboulette

Tajine de poulet label Rouge

(sauté de poulet Label Rouge, pruneaux, oignons, ail, amandes effilées, cannelle, cumin, paprika et ras el hanout)

Semoule bio semi complète

Yaourt bio abricot d'Île-de-France

BN casse croûte
Lait nature bio
Fruit de saison

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.