CAISSE DES ÉCOLES

Menu

du lundi 02 au vendredi 06 novembre 2026

Lundi

Menu végétarien

Betterave bio aux herbes fraîches (huile d'olive bio, échalote, ail bio, ciboulette bio, persilbio)

Quinoa bio à la mexicaine
(tomate bio, haricots rouges bio *d'Île-de-France*, lentilles corail bio, maïs bio, paprika, ail, cumin)

Fromage Vache qui rit bio

Purée de pomme et fraise bio

BN casse croûte
Lait nature bio
Purée de pomme et banane bio



Mardi

Blanquette de dinde Label Rouge
(champignons, oignons bio, carottes bio, poireaux, crème)

Riz bio créole

Camembert bio

Poire bio *d'Île-de-France*

Pain bio aux pépites de chocolat
Lait nature bio
Fruit de saison bio

Mercredi

Menu végétarien

Chou blanc bio aux pommes bio

Tortilla de pomme de terre bio
(œufs bio, pommes de terre bio, oignon)

Carottes rondelles bio persillées

Yaourt aux fruits mixés bio

Madeleine

Pain au lait bio
Banane bio

Jeudi

Taboulé bio aux fruits secs
(semoule bio, abricots secs, pruneaux et huile d'olive)

Filet de colin pané aux corn-flakes
Chou romanesco à la crème

Cantal AOP

Clémentines bio

Moelleux
Lait nature bio
Fruit de saison bio

Vendredi

Radis bio et maïs bio, sauce bulgare

Cuisse de poulet rôti label rouge

Purée de potimarron bio *d'Île-de-France*
(potimarron bio *d'Île-de-France*, flocons de pommes terre bio, lait bio, beurre bio et muscade bio)

Yaourt nature bio
Kiwi bio

Pain au sésame bio
Fromage chanteneige bio
Fruit de saison bio

Pain bio produit localement
(atelier dans le 78 ; 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.