

Menu

du lundi 19 au vendredi 23 octobre 2026

Lundi

Menu
végétarien

Tomate bio et maïs bio

Riz bio à l'indienne

(lentilles corail bio, petits pois, carottes, courgettes, ail bio, coriandre, curry, crème)

Gouda bio

Poire bio

Gaufre liégeoise
Yaourt à boire fraise bio



Mardi

Concombre bio sauce bulgare

Emincé de bœuf Label Rouge
sauce moutarde

(oignon bio, échalote, moutarde bio et crème)

Chou-fleur bio ciboulette

Saint Paulin bio

Eclair au chocolat

Pain bio
Confiture d'abricot bio
Banane bio



Mercredi

Potage de légumes bio

Jambon de dinde label rouge
(cornichon)

Coquillettes bio semi-complète

Yaourt bio vanille

Croissant
Fruit de saison bio



Jeudi

Chou blanc bio d'Île-de-France au
fromage frais

Filet de colin sauce basquaise
(tomate bio, poivrons verts et rouges, oignons bio et ail bio)

Quinoa bio

Yaourt aux fruits mixés bio

Moelleux nature
Fruit de saison bio



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



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



Vendredi

Menu
végétarien

Potage Saint Germain (pois cassés bio
d'Île-de-France, flocons de pomme de terre bio,
oignons bio et crème)

Nuggets végétariens
stick de ketchup

Carottes rondelles bio persillées

Fromage Chanteneige bio

Pomme bio d'Île-de-France

Pain au lait bio
Fruit de saison bio



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.