

Menu

du lundi 26 octobre au vendredi 30 octobre 2026

Menu végétarien

Lundi

Tomate et cœur de palmier

Penne bio semi-complète
sauce lentilles corail (lentilles corail bio,
tomates bio, carottes bio, oignons bio, échalotes, ail bio,
basilic, paprika)

Fromage Vache qui rit bio

Purée pomme banane bio

Moelleux citron
Fruit de saison bio



Mardi

Crème de lentilles vertes bio d'Île-de-France (lentilles verte bio d'Île-de-France, carotte
bio et crème fraîche)

Cuisse de poulet Label Rouge
Petits pois bio à l'anglaise

Yaourt bio citron

Raisin bio

Pain bio
Gelée de framboise
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



Mercredi

Carottes râpées bio d'Île-de-France
au citron

Carré de seitan bio (seitan bio (gluten de
blé), pomme de terre bio et emmental bio)

Haricots verts bio persillés

Edam bio

Eclair au chocolat

Pain au lait bio
Fruit de saison bio



Jeudi

Croissillon à l'emmental
(pâte feuilletée garnie de Béchamel et d'emmental)

Steak haché de bœuf bio, au jus
Brocolis bio aux oignons bio

Pomme bio

Pain au chocolat
Yaourt à boire vanille bio



Pain bio produit localement



(atelier dans le 78 ; une partie de la farine provient de blés cultivés en IDF)

Vendredi

Salade verte bio vinaigrette

Brandade de poisson
(cubes de poisson, flocons de pommes de terre bio,
lait bio, beurre bio et muscade bio)

Petit suisse aux fruits bio

Poire bio

Biscuits fourrés fraise
Fruit de saison bio



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.