# Menu

du lundi 16 au vendredi 20 novembre 2026

## SEMAINE DE LA ROUTE DES FROMAGES ET DES PAINS

### Lundi — Pain aux graines de tournesol

Menu végétarien

Carottes râpées bio, huile d'olive bio et ciboulette bio

Spaghetti bio à l'italienne
(spaghetti bio, carottes, courgettes, aubergines, sauce tomate bio, huile d'olive bio, basilic bio, **mozzarella**)

Yaourt nature bio

Clémentines bio

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



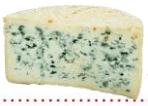
### Mardi — Pain aux graines de courges

Taboulé bio aux fruits secs (semoule bio, raisins, abricots et amandes grillées)

Jambon de porc Label Rouge
*(Plat de substitution : Jambon de dinde label Rouge)*

*crème onctueuse (fromage blanc bio mayonnaise bio, citron, échalote et ciboulette)*

Gratin de butternut, pommes de terre et **bleu**



Kaki IGP

**Brioche bio du boulanger**
Yaourt bio vanille
Fruit de saison bio

### Mercredi — Pain aux graines de chia

Menu végétarien

Pizza à la tomate et fromage
(tomate, emmental et mozzarella)

Omelette bio nature

Petit pois bio à l'anglaise

**Pont Evêque AOP**

Poire bio

Beignet chocolat noisette
Purée de pomme bio



@CDEPARIS13

### Jeudi — Pain au sésame

Velouté de céleri rave bio, châtaigne et cream cheese

Cuisse de poulet *Label rouge*

Pommes de terre persillées

Yaourt bio citron

**Pain au sésame**
Confiture de fraise bio
Fruit de saison bio

**Pain bio produit localement**
(atelier dans le 78 ; une partie de la farine provient de blés cultivés en IDF)

### Vendredi — Pain multigraines

Filet de saumon à l'aneth et chèvre

Riz basmati bio

Fromage blanc bio *d'Île-de-France* et coulis de fruits exotique

Orange bio

BN casse croûte
Lait nature bio
Fruit de saison bio

*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.