

Menus hebdomadaires du 21 au 25 septembre 2026



Lundi 21 septembre

 Baguette⁽²⁾ 

Colin* pané sauce tartare

 (4)(5)(8)(10)

Chou romanesco au
beurre⁽⁸⁾

  Yaourt nature⁽⁸⁾ 

 Purée de fruit 

Goûter :

 Pain⁽²⁾ 

Confiture 

 Lait⁽⁸⁾ 

Mardi 22 septembre

 Baguette⁽²⁾ 

 Brochette de volaille
basquaise⁽²⁾

Haricots verts⁽⁸⁾ 

  Saint-Nectaire⁽⁸⁾ 

 Fruit de saison 

Goûter :

 Pain⁽²⁾ 

 Fromage⁽⁸⁾ 

 Fruit de saison 

Menu à thème d'automne

 Baguette⁽²⁾ 

Chou blanc râpé 
vinaigrette  (10)(12)

 Gratin de pâtes au
potimarron  et cantal 
(2)(8)

 Fromage blanc⁽⁸⁾ 
crème de marron

 Fruit de saison 

Goûter :

Pain au chocolat⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾ 

 Lait⁽⁸⁾ 

 Fruit de saison 

Jeudi 24 septembre

 Baguette⁽²⁾ 

 Sauté de bœuf  aux
oignons  (2)(8)

Carottes⁽⁸⁾ 

  Brie⁽⁸⁾ 

Tiramisu⁽⁴⁾⁽⁸⁾ 

Goûter :

 Pain⁽²⁾ 

 Fromage⁽⁸⁾ 

 Fruit de saison 

Vendredi 25 septembre

 Baguette⁽²⁾ 

 Curry de pois chiches
lait de coco  (10)(12)

Quinoa 

  Fromage blanc  (8)

 Fruit de saison 

Goûter :

Gâteau Quatre-quarts 
(2)(4)(8)(12)

 Jus de fruit 

	Agriculture BIO
	Label Rouge
	Bleu Blanc Cœur
	Appellation d'origine protégée/ Spécialité traditionnelle garantie
	Approvisionnement local
	Les plats confectionnés "maison" sont signalés par ce logo
	Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles
	Menu végétarien
	Poisson provenant de pêcheries certifiées conformes au Référentiel MSC (Marine Stewardship Council) Pêche durable
	Label français de commerce équitable garantissant une rémunération juste aux agriculteurs et promouvant des pratiques agricoles durables

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (INCO), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les 14 allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque. **Pour connaître les allergènes de chaque composante, reportez-vous aux numéros indiqués et à la liste des 14 allergènes correspondante.**

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction de la disponibilité des produits. En cas de modifications, seul le menu et les allergènes affichés dans le réfectoire font foi.

Le goûter est servi à tous les enfants en centre de loisirs, et aux enfants de maternelles autres jours.
Toutes les viandes sont Origine France (bœuf, veau, volaille, porc et agneau).



Caisse des Écoles
DU 17^e ARRONDISSEMENT
DE PARIS

LES 14 ALLERGÈNES OFFICIELS

1



CÉLERI

2



CÉRÉALES
CONTENANT DU
GLUTEN

3



CRUSTACÉS

4



ŒUFS

5



POISSONS

6



ARACHIDES

7



SOJA

8



LAIT

9



FRUITS À COQUE
(AMANDES, NOISETTES,
NOIX, NOIX DE CAJOU,
NOIX DE PÉCAN,
NOIX DU BRÉSIL,
PISTACHES, MACADAMIA)

10



MOUTARDE

11



GRAINES
DE SÉSAME

12



ANHYDRIDE
SULFUREUX
ET SULFITES

13



LUPIN

14



MOLLUSQUES