

Menus hebdomadaires du 28 septembre au 2 octobre 2026



Lundi 28 septembre

 Baguette⁽²⁾ 

Saucisse de volaille

 Jardinière de légumes 
(8)

 Yaourt nature⁽⁸⁾ 
Confiture 

 Fruit de saison 

Goûter :
Pain au lait⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾ 
Chocolat⁽⁸⁾
 Jus de fruit 

Mardi 29 septembre

 Baguette⁽²⁾ 

Saumon⁽⁵⁾ sauce crème
aneth⁽⁸⁾⁽¹²⁾ 

Riz 

 Coulommiers⁽⁸⁾ 

 Fruit de saison 

Goûter :

 Pain⁽²⁾ 
 Confiture 
 Lait⁽⁸⁾ 

Mercredi 30 septembre

 Baguette⁽²⁾ 

 Salade verte ⁽¹⁰⁾⁽¹²⁾

Tortilla aux légumes ⁽⁴⁾⁽⁸⁾

 Fromage frais aux fruits⁽⁸⁾


 Fruit de saison 

Goûter :

 Pain⁽²⁾ 
 Pâte à tartiner⁽⁸⁾⁽⁹⁾ 
 Lait⁽⁸⁾ 

Jeudi 1 octobre

 Baguette⁽²⁾ 

 Carottes râpées ⁽¹⁰⁾⁽¹²⁾

 Farfalles⁽²⁾ bolognaise
lentilles corail 

 Fromage⁽⁸⁾ 

Gâteau au yaourt et pépites
de chocolat⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾ 

Goûter :

 Madeleine⁽²⁾⁽⁴⁾ 
 Lait⁽⁸⁾ 
 Fruit de saison 

Vendredi 2 octobre

 Baguette⁽²⁾ 

 Sauté de veau  sauce
moutarde ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹⁰⁾⁽¹²⁾

 Brocolis⁽⁸⁾ 

 Fromage blanc⁽⁸⁾ 
Miel

 Fruit de saison 

Goûter :
Cookie haricots blancs 
⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

 Fruit de saison 

	Agriculture BIO
	Label Rouge
	Bleu Blanc Cœur
	Appellation d'origine protégée/ Spécialité traditionnelle garantie
	Provisionnement 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