

Menus hebdomadaires du 7 au 11 septembre 2026

Lundi 7 septembre

Baguette⁽²⁾ AB

Dos de cabillaud*
citron⁽⁵⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Coquillettes⁽²⁾ sauce
pesto⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Camembert⁽⁸⁾ AB

Purée de fruit AB

Goûter :

Pain⁽²⁾

Pâte à tartiner⁽⁸⁾⁽⁹⁾ AB

Lait⁽⁸⁾ AB

Mardi 8 septembre

Baguette⁽²⁾ AB

Salade de lentilles⁽¹⁰⁾⁽¹²⁾

AB

Soufflé à l'emmental⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

AB

Yaourt I-Grec⁽⁸⁾ AB

Fruit de saison AB

Goûter :

Pain au lait⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾ AB

Confiture AB

Jus de fruit AB

Mercredi 9 septembre

Baguette⁽²⁾ AB

Sauté de bœuf AB
braisé⁽²⁾⁽⁸⁾

Chou-fleur gratiné⁽⁸⁾ AB

Coulommiers⁽⁸⁾ AB

Purée de fruit AB

Goûter :

Pain⁽²⁾

Fromage⁽⁸⁾ AB

Fruit de saison AB

Jeudi 10 septembre

Baguette⁽²⁾ AB

Radis AB beurre⁽⁸⁾

Omelette⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Purée de carottes⁽⁸⁾

Fromage⁽⁸⁾ AB

Crème chocolat⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Goûter :

Pain⁽²⁾

Chocolat⁽⁸⁾

Fruit de saison AB

Vendredi 11 septembre

Baguette⁽²⁾ AB

Couscous merguez
légumes⁽¹⁾⁽²⁾ AB

Semoule⁽²⁾ AB

Fromage blanc⁽⁸⁾ AB

Fruit de saison AB

Goûter :

Barre céréales⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Lait⁽⁸⁾ AB

	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 ci-dessous.

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