

lundi 27 octobre 2025	mardi 28 octobre 2025	emercredi 29 octobre 202	jeudi 30 octobre 2025	vendredi 31 octobre 2025
Farfalles Volognaise ⁵⁻⁶	Jambon de dinde 🐼	Betteraves vinaigrette 9-14	Salade verte vinaigrette 9-14	Sauté de boeuf
		Pavé croustillant	Filet de colin MSC	aux olives ⁶
	Purée de courge butternut ⁶	Emmental-Cantal ⁵⁻⁶⁻¹⁰ Trio de légumes ⁶	à la Dijonnaise ⁶⁻⁹⁻¹¹⁻¹⁴ Riz ²⁻⁶	Carottes ⁶
Fromage blanc ⁶	Brie 6 AB	Compote pomme-	Crème vanille ⁶ <i>A</i> Ĕ	Petit suisse nature ⁶
Fruit de saison	Fruit de saison AB			Barre marbrée ⁵⁻¹⁰
Cake nature ⁵⁻⁶⁻¹⁰	Baguette viennoise aux pépites de chocolat 5-6	Baguette viennoise 5-6-10	Baguette viennoise aux pépites de chocolat 5-6	Baguette ⁵ AB
- 0.0	pépites de chocolat 5-6	Barre de chocolat au lait 6	pépites de chocolat 5-6	Barre de chocolat au lait ⁶
Jus d'orange	Goliter Lait 6 AB	Jus de pomme	Fruit de saison	Fruit de saison

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants :

		Arachide	1	Céleri 2
Fruits à coque	3	Crustacés	4	Gluten 5
Lait 6	9	Lupin	7	Mollusques 8
Moutarde 9	0	Œuf	10	Poisson 11
Sésame 1	2	Soja	13	Sulfites 14

CAISSE DES ÉCOLES MAIRIE 12 PARIS



Labels

Denrées issues de l'agriculture biologique
Poisson issu de la pêche durable
Label Rouge
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Repas végétarien
Objectifs développement durable
Produits subventionnés par l'U.E.

Ces menus sont validés par une commission des menus. Les menus, les produits, les origines des viandes et les allergènes sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits. Dans ce cas, les informations seront affichées dans chaque restaurant avant le début du service.