CAISSE DES ÉCOLES 18ème

# menu des collèges

**30.11 > 04.12.2026**

Site web

Instagram

## Lundi

VÉGÉTARIEN

Salade de mâche, vinaigrette moutarde
Mâche betterave BIO, maïs, vinaigrette balsamique

Quiche aux courgettes et mozzarella BIO
Salade verte

Yaourt nature fermier BIO
Sucre pure canne BIO *ou* confiture framboise

Poire BIO
Pomme BIO


Quiche aux courgettes

## Mardi

Potage Saint-Germain
**Topping** : Croûtons nature

**Plat poisson :** Brandade de poisson
**Plat végétarien :** Parmentier au potiron et lentille

Salade verte

Emmental BIO

Kiwi BIO
Orange BIO


Brandade de poisson

## Jeudi



Guacamole et pain pita

**Plat viande :** Emincé de bœuf, sauce champignon
**Plat végétarien :** Omelette BIO, sauce champignon

Haricots verts à l'ail et quinoa BIO

Camembert fermier BIO

Clémentine BIO

**Légume de saison**
Le champignon





**Fruit de saison**
La clémentine

## Vendredi

VÉGÉTARIEN

Carottes râpées BIO, vinaigrette orange
Batavia BIO, maïs, vinaigrette balsamique BIO

Chili sin carne haricots BIO

Riz BIO

Fromage blanc BIO
**Topping** : miel BIO *ou* chocolat

Gâteau à l'ananas


Chili sin carne haricots

Produit de la mer durable

Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge

Issu de l'Agriculture Biologique

Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Pôle Innovation & Communication - 07 octobre 2026

CAISSE DES ÉCOLES 18ème

# menu des collèges

**07.12 > 11.12.2026**

Site web

Instagram

## Lundi

VÉGÉTARIEN

Salade vitaminée, vinaigrette miel
Salade vitaminée, vinaigrette huile d'olive BIO et citron

Pâtes bolognaise aux lentilles BIO

Yaourt nature fermier BIO
Miel de châtaignier BIO **ou** sucre pure canne BIO

Ananas BIO
Orange BIO

## Mardi

Soupe carottes BIO potiron, lait de coco et curcuma

**Plat viande :** Saucisses de volaille à la sauce tomate
**Plat végétarien :** Quenelles à la sauce tomate

Purée de pommes de terre BIO

Mimolette BIO

Banane BIO



Soupe carottes, potiron

## Jeudi

Carottes râpées BIO, vinaigrette citron et miel
**Topping** : croûtons **ou** dés de feta AOP

**Plat viande :** Sauté de veau, sauce blanquette
**Plat végétarien :** Blanquette végétarienne

Riz BIO

Saint-Paulin BIO

Pomme BIO
Poire BIO



Sauté de veau

## Vendredi

VÉGÉTARIEN

Potage au chou-fleur et croûtons

Pizza végétarienne aux 3 fromages

Salade verte

Petit suisse BIO
**Topping** : chocolat **ou** sucre pure canne BIO

Cake cannelle



Potage au chou-fleur



Pizza végétarienne aux 3 fromages

- Produit de la mer durable
- Appellation d'Origine Protégée
- Label Rouge
- Issu de l'Agriculture Biologique
- Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Pôle Innovation & Communication - 07 octobre 2026

CAISSE DES ÉCOLES 18ème

# menu des collèges

**14.12 > 18.12.2026**

Produit de la mer durable
Appellation d'Origine Protégée
Label Rouge
Issu de l'Agriculture Biologique
Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

**Site web**

**Instagram**

## Lundi

VÉGÉTARIEN

Salade d'endives BIO et dés de cantal BIO
Salade d'endives , vinaigrette miel moutarde BIO

Tartiflette végétarienne

Salade verte

Yaourt nature fermier BIO
Miel BIO *ou* sucre pure canne BIO

Clémenvilla BIO


Tartiflette



**Fruit de saison**
La clémenvilla

## Mardi

Carottes cuites à l'étouffée au cumin
Betterave, maïs, vinaigrette moutarde

**Plat viande :** Sauté d'agneau aux abricots secs
**Plat végétarien :** Tajine de pois chiche, abricots et amandes

Semoule BIO

Camembert d'Isigny BIO

Ananas BIO

## Jeudi

**REPAS DE NOËL**

Guacamole et blinis

**Plat viande :** Vol-au-vent dinde, sauce pain d'épice et marron
**Plat végétarien :** Vol-au-vent végétarien, sauce pain d'épice et marron

Duo butternut et patate douce rôti, miel et thym

Babybel

Brownie de Noël


Vol-au-vent

## Vendredi

Potage de légumes

**Plat poisson :** Filet de lieu, sauce citron safranée
**Plat végétarien :** Galette de blé et de pois à l'italienne, sauce citron safranée

Riz BIO

Fromage blanc BIO
Coulis exotique *ou* miel BIO

Banane BIO



Pôle Innovation & Communication - 07 octobre 2026

# INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO)

*Selon le règlement UE : 1169/2011*

Semaine du : 30/11/2026 au 06/12/2026

| | Produits et plats du menu de la semaine | 14 Allergènes à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Lait | Œuf | Gluten / blé | Arachide / cacahuète | Fruits à coque | Poisson | Crustacés | Mollusques | Moutarde | Sésame | Céleri | Lupin | Soja | Sulfites |
| Lundi | Salade de Mache Vinaigrette Moutarde | | | | | | | | | | | | | | |
| | Mache Betterave bio & Mais Vinaigrette Balsamique | | | | | | | | | OUI | | | | | OUI |
| | Quiche Courgettes Mozza (sans Pate) | OUI | OUI | | | | | | | | | | | | |
| | Salade Verte Accompagnement | | | | | | | | | | | | | | |
| | Yaourt Nature Fermier bio | OUI | | | | | | | | | | | | | |
| | Pomme bio Coopbio | | | | | | | | | | | | | | |
| | Poire bio Coopbio | | | | | | | | | | | | | | |
| | Sucre Pure Canne bio Vrac | | | | | | | | | | | | | | |
| | Confiture Framboise bio | | | | | | | | | | | | | | |
| Mardi | Potage St Germain | | | | | | | | | | | | | | |
| | Brandade de Poisson | OUI | | | | | OUI | | | | | | | | |
| | Parmentier au Potiron Et Lentilles | OUI | | | | | | | | | | | | | |
| | Salade Verte Accompagnement | | | | | | | | | | | | | | |
| | Emmental bio | OUI | | | | | | | | | | | | | |
| | Kiwi bio Goetz | | | | | | | | | | | | | | |
| | Orange bio Goetz | | | | | | | | | | | | | | |
| | Topping Entrée - Croutons Nature | OUI | | OUI | | | | | | | | | | | |
| Jeudi | Guacamole & Pain Pita | | | | | | | | | | | | | | |
| | Emince de Boeuf Equilibre Sauce Champignon | OUI | | OUI | | | | | | | | | | | |
| | Omelette Maison bio Sauce Champignon | OUI | OUI | OUI | | | | | | | | | | | |
| | Haricots Verts À L'ail | | | | | | | | | | | | | | |
| | Quinoa bio | | | | | | | | | | | | | | |
| | Camembert Fermier bio | OUI | | | | | | | | | | | | | |
| | Clementine Cal 3/4 bio Frais | | | | | | | | | | | | | | |
| Vendredi | Carottes bio Rapees Vinaigrette Orange | | | | | | | | | OUI | | | | | OUI |
| | Batavia bio Mais, Vinaigrette Balsmique bio | | | | | | | | | OUI | | | | | OUI |
| | Vg Chili Sin Carne Haricots Ab | | | | | | | | | | | | | | |
| | Riz bio | | | OUI | | | | | | | | | | | |
| | Fromage Blanc bio | OUI | | | | | | | | | | | | | |
| | Gateau Moelleux Ananas | OUI | OUI | OUI | | | | | | | | | | | |
| | Miel Toute Fleurs | | | | | | | | | | | | | | |
| | Topping Dessert - Chocolat | OUI | | | | | | | | | | | | OUI | |

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.

L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

→ **Dans tous les cas une vérification de la liste des ingrédients par lecture des étiquettes et/ou des fiches techniques est indispensable**.

/!\ Il est possible d'être allergique à d'autres aliments non présents de la liste des 14 ADO

# INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO)

*Selon le règlement UE : 1169/2011*

Semaine du : 07/12/2026 au 13/12/2026

| | Produits et plats du menu de la semaine | 14 Allergènes à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Lait | Œuf | Gluten / blé | Arachide / cacahuète | Fruits à coque | Poisson | Crustacés | Mollusques | Moutarde | Sésame | Céleri | Lupin | Soja | Sulfites |
| Lundi | Salade Vitaminée Vinaigrette Miel | | | | | | | | | OUI | | | | | OUI |
| | Salade Vitaminée Vinaigrette Huile D'olive bio Et Citron | | | | | | | | | OUI | | | | | OUI |
| | Pates Hve Bolognaise aux Lentilles bio 5/1 | OUI | | OUI | | | | | | | | | | | |
| | Yaourt Nature Fermier bio | OUI | | | | | | | | | | | | | |
| | Ananas bio Goetz | | | | | | | | | | | | | | |
| | Orange bio Goetz | | | | | | | | | | | | | | |
| | Topping Dessert - Miel Chataignier | | | | | | | | | | | | | | |
| | Sucre Pure Canne bio Vrac | | | | | | | | | | | | | | |
| Mardi | Soupe Carottes bio Potiron Lait de Coco Et Curcuma | OUI | | | | | | | | | | | | | |
| | Saucisse de Volaille Sauce Tomate | | | OUI | | | | | | | | | | | |
| | Quenelle Sauce Tomate | | | OUI | | | | | | | | | | | |
| | Purée de Pdt Fraiche bio | OUI | | | | | | | | | | | | | |
| | Mimolette 1/2 Vieille bio | OUI | | | | | | | | | | | | | |
| | Banane bio Goetz | | | | | | | | | | | | | | |
| Jeudi | Carottes bio Rapees Vinaigrette Citron Miel | | | | | | | | | OUI | | | | | OUI |
| | Blanquette de Dinde | OUI | | OUI | | | | | | | | | | | |
| | Blanquette Vg | OUI | | | | | | | | | | | | | |
| | Riz bio | | | OUI | | | | | | | | | | | |
| | Saint Paulin bio | OUI | | | | | | | | | | | | | |
| | Pomme bio Coopbio | | | | | | | | | | | | | | |
| | Poire bio Coopbio | | | | | | | | | | | | | | |
| | Topping Entrée - Croutons Nature | OUI | | OUI | | | | | | | | | | | |
| | Topping Entrée - des Feta Aop | OUI | | | | | | | | | | | | | |
| Vendredi | Potage au Chou Fleur Et Croutons | OUI | | OUI | | | | | | | | | | | |
| | Pizza Vegi 3 Fromage | OUI | | OUI | | | | | | | | | | | |
| | Salade Verte Accompagnement | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fromage Frais bio | OUI | | | | | | | | | | | | | |
| | Cake Cannelle | OUI | OUI | OUI | | | | | | | | | | | |
| | Sucre Pure Canne bio Vrac | | | | | | | | | | | | | | |
| | Topping Dessert - Chocolat | OUI | | | | | | | | | | | | OUI | |

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.

L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

→ **Dans tous les cas une vérification de la liste des ingrédients par lecture des étiquettes et/ou des fiches techniques est indispensable**.

/!\ Il est possible d'être allergique à d'autres aliments non présents de la liste des 14 ADO

# INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO)

*Selon le règlement UE : 1169/2011*

Semaine du : 14/12/2026 au 20/12/2026

| | Produits et plats du menu de la semaine | 14 Allergènes à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Lait | Œuf | Gluten / blé | Arachide / cacahuète | Fruits à coque | Poisson | Crustacés | Mollusques | Moutarde | Sésame | Céleri | Lupin | Soja | Sulfites |
| Lundi | Salade D'endives bio Et des de Cantal | OUI | | | | | | | | OUI | | | | | OUI |
| | Endives Vinaigrette Miel Moutarde bio | | | | | | | | | OUI | | | | | OUI |
| | Vg Tartiflette | OUI | | | | | | | | | | | | | |
| | Salade Verte Accompagnement | | | | | | | | | | | | | | |
| | Yaourt Nature Fermier bio | OUI | | | | | | | | | | | | | |
| | Clemenvilla bio | | | | | | | | | | | | | | |
| | Sucre Pure Canne bio Vrac | | | | | | | | | | | | | | |
| | Miel de Chataignier - 500g | | | | | | | | | | | | | | |
| Mardi | Carotte L'etouffée au Cumin | | | | | | | | | | | | | | |
| | Betterave Maïs Vinaigrette Moutarde | | | | | | | | | | | | | | |
| | Saute D'agneau Lr aux Abricots Secs | | | OUI | | | | | | | | | | | |
| | Tajine de Pois Chiche, Aricots Et Amandes | | | | | | | | | | | | | | |
| | Semoule bio | | | OUI | | | | | | | | | | | |
| | Camembert D'isigny bio | OUI | | | | | | | | | | | | | |
| | Ananas bio Goetz | | | | | | | | | | | | | | |
| Jeudi | Repas de Noel - Guacamole & Blinis | | | | | | | | | | | | | | |
| | Repas de Noel - Vol au Vent Dinde Sauce Pain D'epice Et Marron | OUI | | OUI | | | | | | | | | | | |
| | Repas de Noel - Vol au Vent Vegetarien Sauce Pain D'epice Et Marron | OUI | | OUI | | | | | | | | | | | |
| | Repas de Noel - Duo Butternut Et Patate Douce Roti Miel & Thym | | | | | | | | | | | | | | |
| | Babybel | OUI | | | | | | | | | | | | | |
| | Repas de Noel - Brownie de Noel | OUI | OUI | OUI | | OUI | | | | | | | | OUI | |
| Vendredi | Potage de Legumes Maison | OUI | | | | | | | | | | | | | |
| | Filet de Lieu Sauce Citron Safranée | | | OUI | | | OUI | | | | | | | | |
| | Galette de Ble Et de Pois A L'italienne Sauce Citron Safrané | OUI | | OUI | | | | | | | | | | | |
| | Riz bio | | | OUI | | | | | | | | | | | |
| | Fromage Blanc bio | OUI | | | | | | | | | | | | | |
| | Banane bio Goetz | | | | | | | | | | | | | | |
| | Topping Dessert - Coulis Exotique | | | | | | | | | | | | | | |
| | Topping Dessert - Miel Fleurs bio | | | | | | | | | | | | | | |

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.

L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

→ **Dans tous les cas une vérification de la liste des ingrédients par lecture des étiquettes et/ou des fiches techniques est indispensable**.

/!\ Il est possible d'être allergique à d'autres aliments non présents de la liste des 14 ADO