CAISSE DES ÉCOLES 18ème

menu des collèges

02.11 > 06.11.2026

Site web

Instagram

- 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

Lundi

VÉGÉTARIEN

Chou blanc BIO, vinaigrette BIO façon thaï
Céleri remoulade BIO

Nouilles sautées aux légumes et pois cassé

Yaourt nature fermier BIO
Sucre pure canne BIO **ou** miel de châtaignier BIO

Pomme BIO
Poire BIO


Nouilles sautées

Mardi

Carottes râpées, huile d'olive et citron
Topping : Dés de feta **ou** emmental en cube

Plat viande : Émincé de dinde, sauce champignon
Plat végétarien : Lingots BIO, crème champignon

Riz BIO

Pont-l'Évêque

Orange BIO
Kiwi BIO

Fruit de saison
L'orange



Jeudi

Salade de pommes de terre, huile de noix
Salade de pâtes BIO au pesto

Plat viande : Sauté de bœuf & sauce échalote
Plat végétarien : Omelette BIO

Gratin de brocolis BIO

Comté BIO

Banane BIO


Salade de p.de terre


Gratin de brocolis


Sauté de boeuf

Vendredi

Potage de légumes et croûtons nature

Plat poisson : Filet de lieu, sauce basquaise
Plat végétarien : Finger de blé, épinard spiruline

Haricots verts à l'ail

Fromage blanc BIO
Chocolat **ou** confiture abricot BIO

Cake aux pépites de chocolat



Pôle Innovation & Communication - 07 octobre 2026

CAISSE DES ÉCOLES 18ème

menu des collèges

09.11 > 13.11.2026

Site web

Instagram

Lundi

VÉGÉTARIEN

Salade iceberg, croûtons, maïs, vinaigrette balsamique BIO
Topping : mimolette en cubes ***ou*** emmental en cubes

Ravioli aux légumes du soleil BIO

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

Poire BIO
Pomme BIO

Fruit de saison
La poire



Mardi

Carottes râpées BIO , vinaigrette sésame soja & miel
Carottes râpées BIO , vinaigrette orange

Plat viande : Sauté de veau , sauce cantadou au poivre
Plat végétarien : Kefta végétarienne, sauce au poivre

Purée de haricot blanc et pommes de terre BIO

Cantal jeune BIO

Ananas BIO
Orange BIO



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

Jeudi

Houmous de betteraves

Plat viande : Nuggets au filet de poulet, ketchup
Plat végétarien : Nuggets de blé, ketchup

Gratin de courge potimarron

Brie fermier BIO

Kiwi BIO
Pomme BIO

Légume de saison
Le potimarron



Gratin de courge potimarron

Vendredi

Tartine camembert miel

Plat poisson : Filet de saumon, crème aneth
Plat végétarien : Quenelle, sauce aurore

Epinards à la crème

Petit suisse BIO
Sucre pure canne BIO

Cake coco framboise



Cake coco framboise

Pôle Innovation & Communication - 07 octobre 2026

CAISSE DES ÉCOLES 18ème

menu des collèges

16.11 > 20.11.2026

Site web | Instagram

Lundi

VÉGÉTARIEN

Endives BIO , noix, vinaigrette moutarde BIO
Mâche, croûtons, vinaigrette balsamique BIO

Couscous BIO pois chiches BIO

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

Orange BIO
Pomme BIO

Fruit de saison
La pomme



Mardi

Potage de légumes
Topping : Emmental râpé ***ou*** croûtons nature

Plat viande : Haut de cuisse de poulet & pilons sauce basquaise
Plat végétarien : Boulettes de pois chiche BIO sauce tomate

Pommes paillasson

Ossau-Irraty BIO

Ananas BIO
Kiwi BIO





Jeudi

Brocolis féta AOP et vinaigrette miel BIO
Topping : Raisins secs sultanines ***ou*** maïs doux

Plat viande : Emincé de bœuf au jus
Plat végétarien : Omelette fromage BIO

Carottes rôties BIO et boulgour

Brie fermier BIO

Banane BIO

Vendredi

Rillette de sardine
Œufs dur à la mayonnaise

Plat poisson : Filet de merlu au lait de coco
Plat végétarien : Palet coco curry

Coquillettes BIO aux légumes

Fromage blanc BIO
Sucre pure canne BIO **ou** topping chocolat

Cake au yaourt



- 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

23.11 > 27.11.2026

Site web | Instagram

Lundi

VÉGÉTARIEN

Salade iceberg, maïs, vinaigrette balsamique BIO
Topping : raisins secs sultanines ***ou*** billes mozzarella

Torchettis fermiere, sauce fromage

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

Kiwi BIO
Orange BIO

Mardi

Salade de choux rouges BIO, miel moutarde
Topping : emmental en cubes ***ou*** oignons frits

Plat viande : Rôti de dinde, sauce thym
Plat végétarien : Galette de boulgour, épeautre et légumes BIO

Petits pois BIO

Cantal jeune BIO

Poire BIO
Pomme BIO



Salade de choux rouges

- 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

Jeudi

VÉGÉTARIEN

Carottes cuites à l'étouffée au cumin
Salade de haricots verts à l'orientale

Quiche julienne de légumes

Salade verte

Douceur ardéchoise BIO

Ananas BIO
Orange BIO



Quiche julienne de légumes

Vendredi

Velouté butternut, potiron lait de coco et dés de mimolette
Topping : croûtons nature **ou** emmental râpé

Plat poisson : Filet de cabillaud, sauce citron safranée et chou-fleur béchamel
Plat végétarien : Flan de courge butternut et carottes BIO

Petit suisse BIO
Sucre pure canne BIO ***ou*** confiture abricot BIO

Clafoutis aux pommes

Légume de saison
La courge butternut



Velouté butternut



Clafoutis aux pommes

Pôle Innovation & Communication - 07 octobre 2026

INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO)

Selon le règlement UE : 1169/2011

Semaine du : 02/11/2026 au 08/11/2026

	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	Chou Blanc bio Vinaigrette Facon Thai									OUI				OUI	OUI
	Celeri Remoulade bio		OUI							OUI					
	Nouilles Sautees aux Legumes Et Pois Casse										OUI			OUI	
	Yaourt Nature Fermier bio	OUI													
	Pomme Goetz bio														
	Poire bio Goetz														
	Miel de Chataignier - 500g														
	Sucre Pure Canne bio Vrac														
Mardi	Carotte bio Rapees Huile D'olive bio & Citron									OUI					OUI
	Emincé de Dinde Sauce Champignons	OUI		OUI											
	Lingot bio Champi Creme - By Fayo	OUI													
	Riz bio			OUI											
	Pont L'eveque Aop	OUI													
	Orange bio Goetz														
	Kiwi bio Goetz														
	Topping Entrée - des Feta Aop	OUI													
	Topping Entrée - Emmental en Cubes	OUI													
Jeudi	Salade de Pomme de Terre Huile de Noix	OUI	OUI			OUI				OUI					OUI
	Salade de Pates bio au Pesto					OUI									
	Saute de Boeuf (equilibre) Sauce Echalote			OUI											
	Omelette Biologique		OUI												
	Gratin Brocolis bio	OUI		OUI											
	Comte bio	OUI													
	Banane bio Goetz														
Vendredi	Potage de Legumes Maison	OUI													
	Filet de Lieu Sauce Basquaise			OUI			OUI								
	Finger Blé Epinard Spiruline			OUI											
	Haricots Verts À L'ail														
	Fromage Blanc bio	OUI													
	Cake aux Pepites de Chocolat	OUI	OUI	OUI											
	Topping Entrée - Croutons Nature	OUI		OUI											
	Topping Dessert - Chocolat	OUI												OUI	
	Confiture Abricot bio														

INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO)

Selon le règlement UE : 1169/2011

Semaine du : 09/11/2026 au 15/11/2026

	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 Iceberg Croutons Mais Vinaigrette Balsamique bio	OUI		OUI						OUI					OUI
	Ravioli aux Légumes du Soleil bio - By Fayo	OUI	OUI	OUI											
	Yaourt Nature Fermier bio	OUI													
	Poire bio Goetz														
	Pomme Goetz bio														
	Miel Toute Fleurs														
	Topping Entrée - Mimolette Cubes	OUI													
	Topping Entrée - Emmental en Cubes	OUI													
	Sucre Pure Canne bio Vrac														
Mardi	Carottes bio Rapees Vinaigrette Sesame Soja & Miel									OUI				OUI	OUI
	Carottes bio Rapees Vinaigrette Orange									OUI					OUI
	Saute de Veau Lr Sauce Cantadou au Poivre	OUI													
	Kefta Vegetarienne Sauce Poivre	OUI													
	Purée D'haricot Blanc & Pdt Fraiche bio	OUI													
	Cantal Jeune bio	OUI													
	Ananas bio Goetz														
	Orange bio Goetz														
Jeudi	Houmous de Betteraves														
	Nugget au Filet de Poulet	OUI												OUI	
	Nuggets de Ble			OUI											
	Gratin de Courge Potimarron	OUI		OUI											
	Brie Fermier bio	OUI													
	Kiwi bio Goetz														
	Pomme Goetz bio														
	Ketchup (vrac)														
Vendredi	Tartine Camembert Miel	OUI		OUI											
	Filet de Saumon Creme Aneth	OUI		OUI			OUI								
	Quenelle Sauce Aurore	OUI		OUI											
	Epinards Creme	OUI													
	Fromage Frais bio	OUI													
	Cake Coco Framboise	OUI	OUI	OUI											
	Sucre Pure Canne bio Vrac														

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 : 16/11/2026 au 22/11/2026

	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	Endives Bio, Noix, Vinaigrette Moutarde bio					OUI									
	Mache Crouton Vinaigrette Balsamique bio	OUI		OUI						OUI					OUI
	Couscous bio Pois Chiches bio			OUI											
	Yaourt Nature Fermier bio	OUI													
	Orange bio Goetz														
	Pomme Goetz bio														
	Sucre Pure Canne bio Vrac														
	Confiture Fraise bio														
Mardi	Potage de Legumes Maison	OUI													
	Haut de Cuisse de Poulet & Pilons Lr Sauce Basquaise			OUI											
	Boulette de Pois Chiche bio Sauce Tomate			OUI											
	Pomme Paillasson														
	Ossau Irraty bio	OUI													
	Ananas bio Goetz														
	Kiwi bio Goetz														
	Topping Entree - Emmental Rape Sachet	OUI													
Jeudi	Brocolis Feta Et Vinaigrette Miel	OUI								OUI					OUI
	Emince de Boeuf Equilibre au Jus														
	Omelette Fromage bio	OUI	OUI												
	Carottes Roties bio														
	Boulgour			OUI											
	Brie Fermier bio	OUI													
	Banane bio Goetz														
	Topping Entrée - Raisins Secs Sultanine														
	Topping Entrée - Mais Doux														
Vendredi	Rillette de Sardine	OUI					OUI								
	Oeuf Dur bio Mayonnaise	OUI	OUI							OUI					
	Filet de Merlu au Lait de Coco	OUI		OUI			OUI								
	Palet Coco Curry			OUI											
	Coquillettes bio aux Legumes														
	Fromage Blanc bio	OUI													
	Cake au Yaourt	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 : 23/11/2026 au 29/11/2026

	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 Iceberg Et Mais Vinaigrette Balsamique bio									OUI					OUI
	Torchiettis Fermiere Et Sauce Fromage	OUI		OUI											
	Yaourt Nature Fermier bio	OUI													
	Kiwi bio Goetz														
	Orange bio Goetz														
	Miel de Chataignier - 500g														
	Topping Entrée - Raisins Secs Sultanine														
	Sucre Pure Canne bio Vrac														
	Topping Entrée - Billes Mozzarella	OUI													
Mardi	Salade de Choux Rouges bio Miel Moutarde									OUI					OUI
	Roti de Dinde Lr Sauce Thym			OUI											
	Galette de Boulgour, Epeautre Et Legumes bio			OUI											
	Petits Pois bio														
	Cantal Jeune bio	OUI													
	Poire bio Goetz														
	Pomme Goetz bio														
	Topping Entrée - Emmental en Cubes	OUI													
	Topping Entree - Oignons Frit														
Jeudi	Carotte L'etouffée au Cumin														
	Salade D'haricots Verts À L'orientale														
	Quiche Juliennes Legumes (Pate Brise)	OUI	OUI	OUI											
	Salade Verte Accompagnement														
	Douceur Ardéchoise bio	OUI													
	Ananas bio Goetz														
	Orange bio Goetz														
Vendredi	Veloute Butternut Potiron Lait de Coco Et des de Mimolette	OUI													
	Filet de Cabillaud Sauce Citron Safranée			OUI			OUI								
	Flan Courge Butternut Et Carottes bio	OUI	OUI												
	Chou Fleur Bechamel	OUI		OUI											
	Fromage Frais bio	OUI													
	Clafoutis Pomme	OUI	OUI	OUI											
	Topping Entrée - Croutons Nature	OUI		OUI											
	Topping Entree - Emmental Rape Sachet	OUI													
	Sucre Pure Canne bio Vrac														
	Confiture Abricot 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