CAISSE DES ÉCOLES 18ème

menu des écoles

02.11 > 06.11.2026

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

Chou blanc BIO, vinaigrette BIO façon thaï

Nouilles sautées aux légumes et pois cassé

Yaourt nature fermier BIO
Miel de châtaignier BIO



Pomme BIO

Goûter : Fromage nature à tartiner, baguette BIO purée de pommes

Fruit de saison
La pomme



Mardi

Carottes râpées, huile d'olive et citron

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

Riz BIO

Pont-l'Évêque

Orange BIO

Fruit de saison
L'orange



Goûter : Yaourt vanille BIO, quatre-quarts, jus d'orange

Mercredi

VÉGÉTARIEN

Salade verte hiver, vinaigrette moutarde miel

Quiche épinard fromage

Yaourt crème marron fermier BIO

Compote de pommes-framboises

Goûter : Petit suisse aux fruits, clémentine BIO pain au lait BIO

Jeudi

Salade de pommes de terre, huile de noix

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

Gratin de brocolis BIO

Comté BIO

Banane BIO

Goûter : Yaourt fraise à boire, purée de pommes-poires BIO, baguette BIO, beurre







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
Topping : chocolat

Cake aux pépites de chocolat

Goûter : Confiture de myrtilles, baguette BIO, lait BIO, kiwi BIO

Pôle Innovation & Communication - 07 octobre 2026

CAISSE DES ÉCOLES 18ème

menu des écoles

09.11 > 13.11.2026

Site web | Instagram

Lundi

VÉGÉTARIEN

Salade iceberg, croûtons, maïs, vinaigrette balsamique BIO

Ravioli aux légumes du soleil BIO

Yaourt nature fermier BIO
Miel BIO

Poire BIO

Goûter : Madeleine BIO, lait BIO, orange BIO

Fruit de saison
La poire



Mardi

Carottes râpées BIO, vinaigrette sésame soja & miel

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

Goûter : Chocolat bâtons, baguette BIO,
yaourt de marron fermier BIO, jus de pomme BIO

Mercredi

Armistice de 1918
Jour férié

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

Goûter : Miel BIO , baguette BIO,
lait BIO, assortiment de purées de fruits

Gratin de courge potimarron



Légume de saison
Le 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

Goûter : Carré frais, banane BIO, baguette BIO



Cake coco framboise

- 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 écoles

16.11 > 20.11.2026

Site web | Instagram

Lundi

VÉGÉTARIEN

Endives BIO, noix, vinaigrette moutarde BIO

Couscous BIO pois chiches BIO

Yaourt nature fermier BIO
Sucre pure canne BIO

Orange BIO

Goûter : Vache qui rit BIO, baguette BIO
jus de pomme BIO



Fruit de saison
La pomme

Mardi



Pommes paillasson

Potage de légumes

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

Goûter : Moelleux chocolat, lait BIO
, assortiment de purées de fruits

Mercredi

VÉGÉTARIEN

Coleslaw

Dahl de lentilles blondes

Riz

Yaourt fermier bicouche abricot

Compote de pommes-cassis

Goûter : Yaourt fermier bicouche abricot,
clémentine BIO , pain au lait BIO

Jeudi

Brocolis féta AOP et vinaigrette miel BIO

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

Carottes rôties BIO et boulgour

Brie fermier BIO

Banane BIO

Goûter : Yaourt brassé citron BIO , baguette BIO ,
pâte à tartiner noisette, assortiment de purées de fruits

Vendredi

Rillette de sardine ***ou*** 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

Cake au yaourt

Goûter : Edam, baguette BIO , banane BIO



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 écoles

23.11 > 27.11.2026

- 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

Lundi

VÉGÉTARIEN

Salade iceberg, maïs, vinaigrette balsamique BIO

Torchettis fermiere, sauce fromage

Yaourt nature fermier BIO
Miel de châtaignier BIO

Kiwi BIO

Goûter : Vache qui rit BIO, baguette BIO, jus d'orange

Mardi

Salade de choux rouges BIO, vinaigrette miel moutarde

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

Petits pois BIO

Cantal jeune BIO

Poire BIO


Salade de choux rouges

Goûter : Moelleux citron, lait BIO, pomme BIO

Mercredi

Mâche, croûtons, vinaigrette balsamique BIO

Plat viande : Sauté d'agneau aux abricots secs
Plat végétarien : Falafel

Semoule BIO

Fromage nature mousseux à tartiner

Compote et crumble maison

Goûter : Yaourt aromatisé panaché, banane BIO, petit beurre

Jeudi

VÉGÉTARIEN

Carottes cuites à l'étouffée au cumin

Quiche julienne de légumes

Salade verte

Douceur ardéchoise BIO

Ananas BIO


Quiche julienne de légumes

Goûter : Fromage blanc, baguette BIO confiture fraise BIO, assortiment de purées de fruits

Vendredi

Velouté butternut, potiron lait de coco et dés de mimolette

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

Clafoutis aux pommes

Goûter : Baguette BIO, miel BIO, lait BIO, purée de pommes-poires BIO

Légume de saison
La courge butternut


Velouté butternut


Clafoutis aux pommes

Site web **Instagram**

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
	Nouilles Sautees aux Legumes Et Pois Casse										OUI			OUI	
	Yaourt Nature Fermier bio	OUI													
	Pomme Goetz bio														
	Miel de Chataignier - 500g														
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														
Mercredi	Salade Verte Hiver Vinaigrette Moutarde Miel									OUI					OUI
	Quiche Epinard Fromage (sans Pate)	OUI	OUI												
	Yaourt Creme de Marron Fermier	OUI													
	Compote Pomme Framboises 5/1														
Jeudi	Salade de Pomme de Terre Huile de Noix	OUI	OUI			OUI				OUI					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	

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														
	Miel Toute Fleurs														
	Carottes bio Rapees Vinaigrette Orange									OUI					OUI
Mardi	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														
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														
	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									
	Couscous bio Pois Chiches bio			OUI											
	Yaourt Nature Fermier bio	OUI													
	Orange bio Goetz														
	Sucre Pure Canne bio Vrac														
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														
Mercredi	Coleslaw	OUI	OUI							OUI					
	Dhal de Lentilles Blondes Et Riz														
	Yaourt Fermier Bicouche Abricot	OUI													
	Compote Pomme Cassis All 5/1														
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														
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														

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														
	Miel de Chataignier - 500g														
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														
Mercredi	Mache Crouton Vinaigrette Balsamique bio	OUI		OUI						OUI					OUI
	Saute D'agneau Lr aux Abricots Secs			OUI											
	Falafels														
	Semoule bio			OUI											
	Fromage A Tartiner Mousseux Nature	OUI													
	Compote & Son Crumble Maison	OUI		OUI		OUI									
Jeudi	Carotte L'etouffée au Cumin														
	Quiche Juliennes Legumes (Pate Brise)	OUI	OUI	OUI											
	Salade Verte Accompagnement														
	Douceur Ardéchoise bio	OUI													
	Ananas 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											
	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 : 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	Fromage A Tartiner Mousseux Nature	OUI													
	Baguette bio			OUI											
	Puree Pomme Ind 100g														
Mardi	Yaourt Brasse Saveur Vanille	OUI													
	Quatre Quarts 25g Ind	OUI	OUI	OUI											
	Jus Orange Pur Jus														
Mercredi	Fromage Frais aux Fruits	OUI													
	Clementine Cal 3/4 bio Frais														
	Pain au Lait bio X8	OUI	OUI	OUI											
Jeudi	Yaourt A Boire Saveur Fraise Sucre 100g Nap	OUI													
	Puree Pomme Poire bio Ind														
	Baguette bio			OUI											
	Beurre Ind Gouter	OUI													
Vendredi	Kiwi bio Goetz														
	Baguette bio			OUI											
	Confiture de Myrtilles														
	Lait bio	OUI													

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	Orange bio Goetz														
	Madeleine bio		OUI	OUI											
	Lait bio	OUI													
	Yaourt Creme de Marron Fermier	OUI													
Mardi	Baguette bio			OUI											
	Chocolat Batons	OUI												OUI	
	Jus de Pomme bio														
Jeudi	Baguette bio			OUI											
	Miel Toute Fleurs														
	Lait bio	OUI													
	Assortiment de Purées de Fruits 100g														
Vendredi	Carre Frais	OUI													
	Banane bio Goetz														
	Baguette bio			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 : 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	Vache Qui Rit bio	OUI													
	Baguette bio			OUI											
	Jus de Pomme bio														
Mardi	Moelleux Chocolat 40g C:100	OUI	OUI	OUI		OUI									
	Lait bio	OUI													
	Assortiment de Purées de Fruits 100g														
Mercredi	Yaourt Fermier Bicouche Abricot	OUI													
	Clementine Cal 3/4 bio Frais														
	Pain au Lait bio X8	OUI	OUI	OUI											
Jeudi	Yaourt Brasse Saveur Citron bio	OUI													
	Baguette bio			OUI											
	Topping Dessert - Pate A Tartiner Noisette	OUI				OUI									
	Assortiment de Purées de Fruits 100g														
Vendredi	Edam Ind	OUI													
	Banane bio Goetz														
	Baguette bio			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	Vache Qui Rit bio	OUI													
	Baguette bio			OUI											
	Jus Orange Pur Jus														
Mardi	Moelleux Citron 40g C:100		OUI	OUI											
	Pomme Goetz bio														
	Lait bio	OUI													
Mercredi	Yaourt Aromatise Panache	OUI													
	Banane bio Goetz														
	Petit Beurre	OUI	OUI	OUI											
Jeudi	Fromage Blanc 8 % Mg Ind	OUI													
	Baguette bio			OUI											
	Confiture Fraise bio														
	Assortiment de Purées de Fruits 100g														
Vendredi	Puree Pomme Poire bio Ind														
	Baguette bio			OUI											
	Miel Toute Fleurs														
	Lait bio	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