CAISSE DES ÉCOLES 18ème

menu des écoles

30.11 > 04.12.2026

Site web

Instagram

LUNDI 30/11/2026	MARDI 01/12/2026	MERCREDI 02/12/2026	JEUDI 03/12/2026	VENDREDI 04/12/2026
Salade de maïs BIO vinaigrette	Œuf BIO mayonnaise	Pomelos et sucre	Potage de choux fleurs et croûtons	Salade verte vinaigrette balsamique
Emincé végétal sauce curry	Tortelli tomate mozzarella (Plat complet)	Sauté de bœuf BIO sauce bourguignonne *OLV:* Lentilles sauce bourguignonne	Cordon bleu *OLV:* Crousti fromage végétal	Calamars à la romaine sauce citron *OLV:* Nuggets de blé sauce citron
Quinoa BIO		Carottes et pennes BIO	Frites et ketchup	Brocolis à la vapeur
Yaourt nature BIO et miel	Emmental BIO	Camembert	Tomme du Vercors Bournette BIO	Fromage blanc nature BIO et sucre
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Crème dessert caramel	Fruit de saison BIO	Gâteau au yaourt

Légende

- Label Rouge
- Viande Bovine Française (VBF)
- Plat végétarien
- Appellation d'Origine Protégée (AOP)
- Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
- Nouvelle recette
- Agriculture Biologique Europe
- Volaille Française
- Bleu Blanc Cœur
- Haute Valeur Environnementale (HVE)
- Région Ultrapériphérique (RUP)
- OLV Ovo-lacto-végétarien
- Filière Marine Engagée
- Le Porc Français
- Local
- Indication Géographique Protégé (IGP)
- Recette du chef
- Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

CAISSE DES ÉCOLES 18ème

menu des écoles

07.12 > 11.12.2026

Site web

Instagram

LUNDI 07/12/2026	MARDI 08/12/2026	MERCREDI 09/12/2026	JEUDI 10/12/2026	VENDREDI 11/12/2026
Céleri rémoulade	Potage butternut	Carottes râpées BIO vinaigrette ciboulette	Betteraves vinaigrette	Coleslaw BIO
Tortis aux allumettes végétales BIO fumées et aux champignons et fromage râpé (Plat complet)	Emincé de porc à la diable Emincé de dinde à la diable ***OLV:*** Emincé végétal à la diable	Sauté de bœuf BIO sauce charcutière ***OLV:*** Kefta végétarienne sauce charcutière	Chili sin carne (riz BIO)	Filet de colin sauce armoricaine ***OLV:*** Omelette BIO sauce armoricaine
	Gratin de chou fleur	Purée de pommes de terre		Julienne de légumes
Yaourt nature BIO et confiture	Brie BIO	Tomme noire	Saint Nectaire AOP	Petit suisse nature BIO et miel
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Compote BIO	Fruit de saison BIO	Tarte aux pommes BIO

Légende

- Label Rouge
- Viande Bovine Française (VBF)
- Plat végétarien
- Appellation d'Origine Protégée (AOP)
- Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
- Nouvelle recette
- Agriculture Biologique Europe
- Volaille Française
- Bleu Blanc Cœur
- Haute Valeur Environnementale (HVE)
- Région Ultrapériphérique (RUP)
- OLV Ovo-lacto-végétarien
- Filière Marine Engagée
- Le Porc Français
- Local
- Indication Géographique Protégé (IGP)
- Recette du chef
- Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

CAISSE DES ÉCOLES 18ème

menu des écoles

14.12 > 18.12.2026

Site web

Instagram

LUNDI 14/12/2026	MARDI 15/12/2026	MERCREDI 16/12/2026	JEUDI 17/12/2026	VENDREDI 18/12/2026
Macédoine mayonnaise	Potage de lentilles	Salade verte vinaigrette moutardée	Vol au vent végétarien	Salade de chou rouge aux pommes
Falafels	Lasagnes ricotta épinards chèvre et salade verte (Plat complet)	Colin meunière *OLV*: Pané végétal	Sauté de chapon sauce pain d'épices *OLV*: Emincé végétal sauce pain d'épices	Emincé de bœuf sauce à l'estragon *OLV*: Bâtonnets de la mer BIO
Légumes couscous et semoule BIO		Ratatouille	INSTANTS ENCHANTÉS Pommes de terre rösti et ketchup	Purée de patate douce
Yaourt nature BIO et sucre	Edam BIO	Chanteneige	Maroilles AOP	Fromage blanc nature BIO et confiture
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Beignet au sucre	Entremets chocolat noisette et sujet en chocolat	Poire au sirop topping chocolat

Légende

- Label Rouge
- Viande Bovine Française (VBF)
- Plat végétarien
- Appellation d'Origine Protégée (AOP)
- Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
- Nouvelle recette
- Agriculture Biologique Europe
- Volaille Française
- Bleu Blanc Cœur
- Haute Valeur Environnementale (HVE)
- Région Ultrapériphérique (RUP)
- OLV Ovo-lacto-végétarien
- Filière Marine Engagée
- Le Porc Français
- Local
- Indication Géographique Protégé (IGP)
- Recette du chef
- Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

CAISSE DES ÉCOLES 18ème

menu des centres de loisirs

21.12 > 25.12.2026

Site web

Instagram



LUNDI 21/12/2026	MARDI 22/12/2026	MERCREDI 23/12/2026	JEUDI 24/12/2026	VENDREDI 25/12/2026
Salade vitaminée	Betteraves vinaigrette	Potage haricots verts et croûtons	Carottes râpées BIO vinaigrette aux agrumes	FÉRIÉ
Cocotte de lentilles à l'indienne (Plat complet)	Hachis parmentier et salade verte (Plat complet) *OLV:* Parmentier végétarien (égrené végétal BIO) et salade verte (Plat complet)	Burger végétal pois tournesol BIO	Colombo de poisson *OLV:* Omelette BIO au fromage	
		Gratin de butternut et pommes de terre	Haricots beurre et riz BIO	
Petit suisse nature et miel	Emmental	Carré de l'Est	Fourme d'Ambert AOP	
Brownie à la crème anglaise	Fruit de saison	Salade de fruits	Compote	



Légende

- Label Rouge
- Viande Bovine Française (VBF)
- Plat végétarien
- Appellation d'Origine Protégée (AOP)
- Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
- Nouvelle recette
- Agriculture Biologique Europe
- Volaille Française
- Bleu Blanc Cœur
- Haute Valeur Environnementale (HVE)
- Région Ultrapériphérique (RUP)
- OLV Ovo-lacto-végétarien
- Filière Marine Engagée
- Le Porc Français
- Local
- Indication Géographique Protégé (IGP)
- Recette du chef
- Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

CAISSE DES ÉCOLES 18ème

menu
des centres de loisirs

28.12.2026 > 01.01.2027

Site web — Instagram

LUNDI 28/12/2026 (VÉGÉTARIEN)	MARDI 29/12/2026	MERCREDI 30/12/2026	JEUDI 31/12/2026 (VÉGÉTARIEN)	VENDREDI 01/01/2027
Betteraves vinaigrette	Potage de brocolis et fromage râpe	Pomelos et sucre	Mélange de choux vinaigrette	FÉRIÉ
Saucisse végétale	Filet de merlu sauce moqueca *OLV:* Boulettes végétariennes façon thaï sauce moqueca	Sauté de bœuf au thym *OLV:* Egréné végétal BIO sauce tomate	Pizza au fromage et salade verte (Plat complet)	
Pommes de terre rissolées	Riz BIO	Carottes BIO Vichy		
Yaourt nature et confiture	Brie	Tomme grise	Vache qui rit	
Fruit de saison	Fruit de saison	Cake doré au miel	Liégeois chocolat	

Légende

- Label Rouge
- Viande Bovine Française (VBF)
- Plat végétarien
- Appellation d'Origine Protégée (AOP)
- Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
- Nouvelle recette
- Agriculture Biologique Europe
- Volaille Française
- Bleu Blanc Cœur
- Haute Valeur Environnementale (HVE)
- Région Ultrapériphérique (RUP)
- OLV — Ovo-lacto-végétarien
- Filière Marine Engagée
- Le Porc Français
- Local
- Indication Géographique Protégé (IGP)
- Recette du chef
- Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles