

Menu

Du lundi 01 au vendredi 05 Février 2021

Lundi

Saucisse de volaille grillée

Lentilles aux marrons
(marrons au naturel, oignons)

Edam bio

Pomme bio

Moelleux aux amandes /
Lait nature bio /
Purée de pomme et poire bio



Mardi

Menu
Chandeleur

Chou blanc bio au fromage frais

Jambon de porc label rouge
(Plat de substitution : jambon de dinde)

Petits pois bio à la française

Crêpe au sucre



Gaufre / Fromage blanc nature /
Fruit de saison



Mercredi

Velouté de carotte bio et poire bio
(flocons de pomme de terre, oignons, crème, lait)

Sauté de veau à l'orientale
(tomate, poivrons, courgettes, aubergines, oignons, ail)

Riz pilaf bio

Yaourt bio fraise

Biscuit fourré fraise / Banane



Jeudi

Radis émincés sauce bulgare

Filet de colin sauce curry
(crème, curry)

Macaroni bio

Yaourt bio nature

Baguette viennoise du boulanger /
Lait nature bio / Fruit de saison



Pain bio produit localement

(atelier dans le 91 ; une partie de la farine provient de blés cultivés en IDF)

Ces menus et goûters sont susceptibles de modifications en fonction des arrivages, des cours ou de tout imprévu.



Toutes nos viandes sont
nées, élevées et abattues en
France, à l'exception de
l'agneau (Irlande / N.-Zélande)



Poisson issu d'une pêche
durable certifiée



Produit issu de l'Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Fruits et légumes
et laitages subventionnés
dans le cadre du
programme d'aide de l'UE à
destination des écoles



Volaille de qualité certifiée

Vendredi

Menu végétarien

Taboulé bio aux fruits secs
(semoule bio, abricots secs, raisins secs, huile d'olive, jus
d'orange, amandes effilées, et ras el hanout)

Boulettes végétariennes sauce
fromage blanc aux herbes (fromage blanc,
échalote, ciboulette, coriandre, menthe, persil)

Haricots verts extra-fins aux oignons

Ananas au sirop

Biscuits nappés chocolat /
Lait nature bio /
Purée de pomme et poire bio



La liste des allergènes présents dans les menus est disponible sur demande à la CDE13.
Conformément au règlement CE n° 1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits
provoquant des allergies ou intolérances : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides,
soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de
plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.