

Menu

Du lundi 11 au vendredi 15 janvier 2021

Lundi

Salade de lentilles (tomates, échalotes, moutarde et persil)

Filet de poisson pané
Chou romanesco à la crème

Yaourt aromatisé framboise bio

Clémentines bio

BN casse croûte / Lait nature bio /
Fruit de saison



Mardi

Menu Galette des Rois

Salade verte et dés de mimolette

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



Petits pois bio à l'anglaise



Galette des Rois

Biscuits fourrés fraise / Fromage blanc
nature / Fruit de saison



Mercredi

Radis ail et fines herbes

Sauté d'agneau à la hongroise

Flageolets

Fromage bio nature à tartiner

Orange bio

Biscuits nappés chocolat /
Yaourt à boire vanille



Jeudi

Menu végétarien

Taboulé aux fruits secs

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



Omelette bio à l'emmental
Carottes rondelles bio persillées



Saint Paulin bio en individuel



Poire bio



Pain bio aux fruits secs /
Yaourt / 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)



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Volaille de qualité certifiée



Poisson issu d'une pêche durable certifiée



Appellation d'Origine Protégée



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

Vendredi

Chou blanc bio mayonnaise

Cuisse de poulet Label rouge Yassa
(citron, oignon)

Riz basmati bio

Yaourt nature bio

Brioche ronde du boulanger /
Lait nature bio / Fruit de saison



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.