

Menu

Du lundi 18 au vendredi 22 janvier 2021

Lundi

Salade verte sauce bulgare

Filet de colin sauce méditerranéenne
(tomate, aubergines, courgettes, poivrons, oignons, olives noires et huile d'olive)

Penne bio

Yaourt vanille bio

Pain au lait (épicerie) /
Lait nature bio / Fruit de saison



Mardi

Méli-mélo croquant et dés de gouda et cheddar (blé, orge, avoine, pois, carottes, radis nois, persil et dés de gouda et cheddar)

Sauté de veau

Duo de carottes oranges et jaunes

Kiwi bio

Gaufre / Yaourt nature bio /



Mercredi

Potage **Dubarry** (chou-fleur, flocons de pommes de terre, lait et crème)

Steak haché bio à la moutarde
Haricots verts fins bio aux oignons

Brebicrème à tartiner

Paris Brest

Briochette aux pépites de chocolat / Fruit



Jeudi

Céleri bio aux pommes bio

Escalope de poulet sauce au curry
(crème, curry, oignons et carottes)

Quinoa bio

Yaourt bio citron

Pain / barre de chocolat /
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

Oeufs durs bio mayonnaise sur salade

Riz bio à l'indienne

(riz bio, lentilles corail, petits pois, courgettes, carottes, oignons, crème liquide, coriandre, ail et curry)

Edam bio

Orange bio

Pain d'épices / Fromage blanc vanille / 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.