

Menu

Du lundi 25 au vendredi 29 janvier 2021

Lundi

Aiguillette de filet de poulet panée

Haricots plats du soleil
(huile d'olive, ail et basilic)

Crème dessert vanille UHT

Sablé de Retz

Pain / Barre de chocolat /
Jus d'orange

Mardi

Grève écoles

Betteraves rouges vinaigrette

Raviolis de légumes

Croc lait à tartiner

Purée de pomme bio 

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


Mercredi

Menu
végétarien

Potage de légumes (poireaux, carottes, flocon
de pomme de terre, oignon et crème)

Penne bio sauce aux lentilles corail 
(lentilles corail, carottes, oignons, coulis de tomate,
paprika, emmental râpé)

Gouda bio 


Pomme bio 

Gaufre /
Purée de pomme et banane bio 



Jeudi

Salade verte vinaigrette 

Cuisse de poulet label rouge sauce
basquaise 
(tomate, **poivrons rouges et verts**, oignons et ail)

Blé bio 

Petit suisse bio aux fruits 

BN casse croûte / 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

Carottes râpées bio à l'orange bio 

Filet de poisson blanc aux céréales 

Brocolis aux oignons

Saint Paulin bio 

Banane bio 

Moelleux nature / Yaourt /
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.