




Menu

Du lundi 01 au vendredi 05 Mars 2021


Lundi

Filet de colin sauce curry, poivrons et coriandre 

Riz basmati bio 


Fromage à tartiner bio 

Purée de pomme, fraise et cassis bio 

BN casse croûte / Lait nature bio / Compote de pomme et poire bio 






Mardi


Taboulé bio aux fruits secs 
(semoule bio, abricots secs, raisins secs, persil, jus d'orange, ras el hanout)

Emincé de porc sauce charcutière (carottes, oignons, tomates, cornichons, moutarde) *(plat de substitution : rôti de dinde)*

Carottes rondelles bio 

Petit suisse bio aux fruits 

Orange bio 

Moelleux amandes / Lait nature bio / Fruit de saison 

Mercredi


Radis et maïs bio sauce bulgare 

Blanquette de veau (poireaux, carottes, oignons, champignons, crème)

Pommes de terre vapeur


Brie

Poire

Biscuits nappés chocolat / Banane bio 


Judi

Salade verte bio et œufs mimosa bio 

Cuisse de poulet label rouge rôtie 

Petit pois bio à l'anglaise 

Fromage blanc nature bio 

Pain bio / Fromage à tartiner / 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

Menu végétarien

Carottes râpées bio 

Penne bio sauce lentilles corail (lentilles corail, tomate, carottes, oignons échalotes, ail, basilic, paprika et parmigiano reggiano) 

Edam bio 

Kiwi bio 

Brioche ronde du boulanger / Yaourt aromatisé / 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.