

# Menu

Du lundi 08 au vendredi 12 Février 2021

## Lundi

Nuggets de filet de poulet  
*dosette de ketchup*

Brocolis aux oignons

Crème dessert vanille

Spéculoos

Pain bio / Barre de chocolat /  
jus de fruit



## Mardi

Spaghetti bio sauce bolognaise bio  
(viande égrénée de boeuf bio, oignons, carottes,  
tomate, emmental)



Fondu carré à tartiner

Purée de pommes et abricot bio



BN casse-croûte / Lait nature bio /  
Fruit de saison



## Mercredi

Menu  
végétarien

Potage Saint Germain (pois cassés, flocons  
de pommes de terre, oignons, lait et crème)

Omelette au fromage  
(oeufs entiers, emmental râpé)

Carottes rondelles bio

Edam bio

Banane bio

Pain au lait du boulanger /  
Purée de fruits rouges



## 星期四 Jeudi

Menu Nouvel an Chinois  
Pain au sésame 芝麻面包

Nems aux légumes 蔬菜

Riz cantonnais bio végétarien  
(Riz bio, maïs bio, petit pois, oeufs bio, sauce soja)  
大米 有机



Dessert lacté arôme noix de coco  
椰子甜点

Litchis au sirop 荔枝

Biscuits nappés chocolat / 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)

## 新年快乐 Vendredi

Bonne et  
heureuse année

Dernier jour  
avant les  
vacances

Salade du jour

Brandade de poisson  
(cubes de poisson blanc, flocons de pommes de terre bio,  
lait bio, oignons, muscade)

Vache qui rit

Purée de fruit bio ou fruit de saison

Moelleux aux amandes /  
Lait vanille / Purée de fruit ou fruit



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

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  
plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.