

# Menu

Du lundi 15 février au vendredi 19 février 2021

## Lundi

Potage de légumes bio (carottes bio, poireaux, oignons) 

Filet de Hoki sauce napolitaine (tomate, oignons, ail, basilic et persil) 

Quinoa bio 

Yaourt bio vanille 

Moelleux au fromage blanc /  
Fruit de saison

## Mardi

Potage Dubarry bio (chou-fleur bio, flocons de pomme de terre bio, crème) 

Sauté de joue de bœuf (champignons, oignons, carottes, ail, bouquet garni)

Jeunes carottes

Vache qui rit

Pomme

Beignet fourré pomme /  
Lait nature

## Mercredi

Radis entier à croquer, beurre

Jambon de dinde label rouge   
Purée de pommes de terre bio (flocons de pommes de terre bio, lait, beurre et muscade) 

Gouda bio 

Clémentines bio 

Biscuits fourrés vanille /  
Fruit de saison

## Judi

Menu  
végétarien

Nuggets végétariens  
*dosette de ketchup*

Petits pois bio à l'anglaise 

Fromage blanc bio nature 

Banane bio 

Biscuits nappés chocolat /  
Purée de pomme et fraise

### 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

Potage de courgette et vache qui rit

Sauté de dinde sauce forestière (champignons, oignons et crème)

Riz bio créole 

Orange bio 

Gaufre de Bruxelles /  
Lait vanille

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.