

## Lundi

Poisson aux céréales

Haricots plats du soleil (ail, basilic et huile d'olive)  
et pomme de terre vapeur

Emmental bio

Pomme bio

Biscuits fourrés fraise /  
Lait nature

## Mardi

Salade verte sauce Bulgare

Sauté de veau à la moutarde  
(échalotes, oignons, moutarde et crème)

Boulgour bio

Yaourt nature bio

Gaufre /  
Fruit de saison

## Mercredi

Carottes râpées bio vinaigrette

Escalope de poulet au jus

Gratin de courgettes (courgettes, lait, beurre, emmental et muscade)

Fromage à tartiner

Paris Brest

Moelleux nature /  
Fruit de saison

## Jeudi

Steak haché bio

Coquillettes bio

Brie

Kiwi

Petit marbré /  
Banane bio

### 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

Soupe de légumes

Omelette bio nature  
Chou romanesco à la crème

Semoule au lait sur lit de caramel

Orange bio

Beignet à la framboise /  
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.