

Menu

Du lundi 08 au vendredi 12 Mars 2021

Lundi

Salade verte sauce andalouse

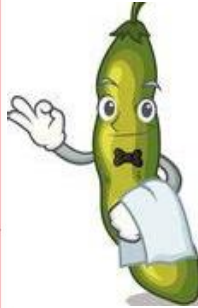
Hachis Parmentier bio

(égrené de bœuf bio, flocons de pommes de terre bio, lait bio, oignons, beurre, muscade)

Gouda bio

Purée de pomme - banane bio

Muffin aux pépites de chocolat /
Petit suisse / Fruit de saison



Mardi

Menu végétarien

Méli-mélo gourmand

(blé, soja, orge, avoine, seigle, riz, tomate, concombre, huile d'olive, ciboulette et basilic)

Omelette bio au fromage

Haricots verts extra-fins

Yaourt aux fruits mixés

Orange bio

Pain bio aux fruits secs /

Lait nature bio /

Purée de pomme et poire bio



Mercredi

Potage de lentilles corail

(lentilles corail, carottes, tomate, oignons, ail, crème)

Emincé de bœuf à la hongroise

(tomates, champignons, crème et paprika)

Chou-fleur persillé

Saint Paulin bio

Pomme bio

Couque cerise / Banane



Jeudi

Carottes râpées bio

Filet de Hoki sauce Normande

(crème, sel et poivre)

Riz bio créole

Yaourt nature bio

Gaufre / Lait chocolaté /

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

Céleri bio rémoulade moutardé

Escalope de poulet au jus

Duo de carottes oranges et jaunes

Saint Morêt bio

Eclair au chocolat

Pain au lait du boulanger / Lait nature bio / 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.