

# Menu

Du lundi 08 au vendredi 12 Mars 2021

## Lundi

Salade verte sauce andalouse

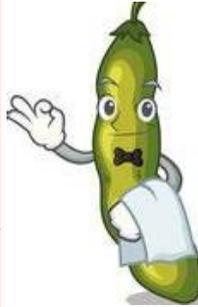
Hachis Parmentier bio

(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.