

Menu

Du lundi 15 au vendredi 19 Mars 2021

Menu végétarien

Lundi

Radis entier à croquer, beurre

Quinoa bio à la mexicaine (tomate, haricots rouges, maïs bio, oignon, ail, paprika et cumin)

Fromage blanc nature bio

Kiwi bio

Pain aux pépites de chocolat
Yaourt
Fruit de saison



Mardi

Céréales gourmandes bio (blé, orge, avoine, pois, tomate, concombre, huile d'olive, citron, herbes de Provence, échalote, basilic)

Filet de Cabillaud sauce au beurre blanc (beurre, crème, échalote)

Brocolis

Emmental bio

Orange bio

Brioche au sucre du boulanger
Lait nature bio
Purée de pomme - abricot bio

Mercredi

Velouté de potiron (potiron, flocons de pommes de terre bio, lait bio)

Tajine d'agneau (oignons, carottes, ail, abricots secs, pruneaux, amandes effilées)

Pommes de terre vapeur

Kiri bio

Pomme bio

Pain au chocolat
Banane bio

Judi

Carottes râpées bio et dés de mimolette

Escalope de poulet à la crème de persil

Haricots plats

Tarte aux pommes bio

BN casse croûte
Lait nature bio
Purée de pomme - poire 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

Salade verte bio oeuf mimosa bio

Saucisse de Toulouse

(plat de substitution : Saucisse de volaille façon Toulouse)

Lentilles vertes bio

Yaourt bio au citron

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.