

Menu

Du lundi 22 au vendredi 26 mars 2021

Lundi

Blanquette de la mer
(cubes de poisson, poireaux, oignons, crème)

Riz bio créole

Yaourt bio vanille

Pomme bio

Biscuits fourrés fraise
Lait nature bio
Fruit de saison



Pain tomate et origan

Mardi

Menu de
printemps

Salade printanière
(concombre, radis, mâche, dés de brebis et sauce bulgare)

Rôti de dinde label rouge

Poêlée de penne *Primavera*
(penne bio, haricots plats, petits pois, courgettes, oignons, ail, basilic et huile d'olive, Parmigiano Reggiano)

Dessert fruitier pomme-rhubarbe

Pain
Barre de chocolat
Fruit de saison



Mercredi

Samoussa aux légumes

Ragoût de bœuf aux pruneaux

Carottes rondelles bio persillées

Poire

Muffin aux pépites de chocolat
Yaourt à boire vanille

Jeudi

Menu végétarien

Chou blanc bio au fromage frais

Omelette nature bio

Haricots verts du soleil (huile d'olive, ail et basilic)

Emmental bio

Chou vanille

Pain au lait du boulanger
Petit suisse bio
Fruit de saison

Pain bio produit localement

(atelier dans le 91 ; une partie de la farine provient de blés cultivés en IDF)

Vendredi

Jambon de porc label rouge
(Plat de substitution : gigolette de dinde)

Gratin dauphinois bio *de proximité*
(pommes de terres bio Île-de-France, lait, crème, ail, muscade)

Yaourt nature bio

Orange bio

Barre pâtissière
Lait nature bio
Purée de fruit bio

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

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.