

Menu

Du lundi 29 mars au vendredi 02 Avril 2021

Menu végétarien

Lundi

Salade de lentilles
(lentilles, tomate, échalote, moutarde et vinaigrette)

Omelette bio à l'Emmental

Brocolis persillés

Fromage blanc bio nature

Kiwi bio

Baguette viennoise du boulanger
Lait nature bio
Purée de pomme-fraise-cassis bio

Mardi

Carottes râpées bio à l'orange

Saucisse de Strasbourg
(Plat de substitution : saucisse de volaille)

Purée de pois cassés
(pois cassés, flocons de pommes de terre, lait, beurre et muscade)

Yaourt bio au citron

Barre pâtissière
Lait nature bio
Fruit de saison

Mercredi

Sauté de veau sauce napolitaine
(tomate, huile d'olive, ail, persil et basilic)

Boullgour bio

Yaourt bio aux fruits mixés

Fraises au sucre

Brioche aux pépites de chocolat
Fruit de saison

Jeudi

Radis émincés au fromage frais

Sauté de dinde label rouge au paprika
(carottes, oignons, paprika)

Haricots verts

Tarte Tropézienne

Pain bio au sésame
Fromage fondu
Fruit de saison

Vendredi

Filet de cabillaud sauce curry-coco
(carottes, oignons, crème, curry, lait de coco, farine)

Riz basmati bio

Saint Paulin bio

Pomme bio

Moelleux au citron
Yaourt aromatisé
Purée de pomme-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 ou Indication Géographique 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.