

# 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.