

## Lundi

Férié

## Mardi



Samoussa aux légumes

Steak haché au jus

Haricots verts

Yaourt

Kiwi bio 

Gaufre  
Lait nature bio  
Pomme bio   


## Mercredi

Filet de cabillaud sauce Normande 

Macaroni bio au beurre 

Yaourt

Pomme bio

Moelleux aux amandes  
Orange

## Jeudi

Tomate vinaigrette aux herbes fraîches

Sauté de dinde au curry 

Choux Romanesco à la crème

Saint-Paulin bio 

Tarte Tropézienne

Couque cerise  
Yaourt  
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.

## Vendredi

Menu  
végétarien

Salade verte sauce bulgare

Omelette bio au fromage 

Carotte bio aux oignons 

Yaourt

Spéculoos

BN Casse-Croûte  
Lait nature bio  
Fruit de saison 



Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France, à l'exception de l'agneau (Irlande / N.-Zélande)



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Volaille de qualité certifiée



Poisson issu d'une pêche durable certifiée



Appellation d'Origine Protégée ou Indication Géographique Protégée



Fruits, légumes et laitages subventionnés dans le cadre du programme d'aide de l'UE à destination des écoles

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.