

Menu

Du lundi 10 au vendredi 14 Mai 2021

Lundi

Betterave vinaigrette

Penne bio

sauce lentilles corail (lentilles corail, tomate, carottes, oignons échalotes, ail, basilic, paprika et parmesiano reggiano)

Emmental bio

Pomme bio

Brioche nature du boulanger

Lait nature bio

Purée de pomme et fraise



Mardi

Filet de hoki au beurre blanc

Riz créole bio

Fromage blanc nature bio

Orange bio

Baguette de pain bio du boulanger

Barre chocolatée

Fruit de saison



Mercredi

Tomate bio et maïs bio

Aiguillettes de poulet panées

Stick de ketchup

Petits pois bio à l'anglaise

Semoule au lait sur lit de caramel

Mini frangipane

Purée de fruit



Jeudi

Férial

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 et du veau



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

Vendredi

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.