

# Menu

Du lundi 07 au vendredi 11 juin 2021

## Menu végétarien

### Lundi

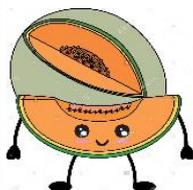
Oeufs durs bio mayonnaise 

Couscous végétarien (semoule de blé complet bio, tomate, duo de carottes, courgettes, pois chiche, poivrons, pruneaux, amandes effilées, abricots, raz el hanout, cannelle, coriandre et ail) 

Fromage à tartiner

Nectarine bio 

Pain d'épices  
Lait nature bio  
Purée de pomme et coing 



### Mardi

Jambon de dinde label rouge 

Purée de pommes de terre  
(flocons de pommes de terre, lait nature, muscade)

Yaourt bio nature 

### Melon bio

BN casse croûte  
Lait nature bio  
Fruit de saison 

### Mercredi

Tomate sauce andalouse

Filet de poisson pané 

Poêlée de légumes bâtonnière  
(carottes, courgettes, haricots beurre et brocolis et oignons)

Brie

Chou vanille

Pain au lait  
Yaourt à boire

### Jeudi

Méli-mélo gourmand (blé, orge avoine, lentilles, carottes, concombre, tomate, huile d'olive)

Sauté de veau Marengo  
(tomate, oignons, carottes, champignons, ail, bouquet garni, farine)

Chou romanesco

Gouda bio 

Pêche plate

Briochette du boulanger  
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.



Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France, à l'exception de l'agneau et du veau (UE, NZ)



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

Salade verte vinaigrette

Escalope de poulet au jus 

Coquillettes bio 

Yaourt bio à la framboise 

Baguette bio  
Barre chocolatée  
Fruit de saison 

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.