

Menu

Du lundi 17 au vendredi 21 Mai 2021

Lundi

Filet de cabillaud
sauce polynésienne
(tomates, carottes, ail, lait de coco et curry)



Fusilli bio



Fromage à tartiner

Kiwi bio



Baguette viennoise du boulanger
Yaourt
Compote pomme et cassis

Mardi

Menu
végétarien

Cœur de palmier et maïs bio



Galette de quinoa à la provençale

Haricots verts bio sauce Sicilienne
(tomate, aubergines, courgettes, olives noires, ail)



Gouda bio



Pomme bio



Pain bio
Barre chocolatée
Fruit de saison



Mercredi

Concombre et dés de chèvre

Sauté de veau à la moutarde
(moutarde, crème et échalote)

Beignets de chou-fleur

Orange bio



Pain au lait aux pépites de chocolat
Banane



Jeudi

Pastèque

Rougail saucisse

(saucisse de Toulouse, oignons, tomates, piment doux, curcuma, ail, gingembre, coriandre)
(plat de substitution : saucisse de volaille)

Riz bio avec haricots rouges, oignons et ail



Yaourt bio à la pêche



Gaufre
Lait nature bio
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



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

Tomate vinaigrette

Cuisse de poulet rôtie

Purée d'épinards
(épinards, flocons de pomme de terre)



Fromage blanc nature bio



Biscuits sablés

Couque pomme
Lait nature bio
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.