

# Menu

### Du lundi 24 mai au vendredi 28 mai 2021

### Lundi

Férié

## Mardi Filet de colin sauce bonne femme (crème, champignons, échalote et oignon) AB Quinoa bio Saint Paulin bio Pomme bio

Brioche aux pépites de chocolat Purée de pomme et coing

### Mercredi

Concombre bio à la menthe (sauce au fromage et menthe)

Escalope de poulet au jus Haricots plats aux oignons

Yaourt bio vanille

Vendredi

Kiwi bio

Madeleine

Biscuits nappés chocolat Fruit de saison



Jeudi

Melon

Tagliatelles sauce minestrone

(lentilles vertes, lentilles corail, haricots blancs, haricots rouges, coulis de tomates, oignons, carottes, courgettes, ail, basilic, paprika, Parmigiano Reggiano)

Fromage à tartiner

Purée pomme, fraise et cassis bio



Menu végétarien

Pain au lait du boulanger Petit suisse aux fruits 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, <u>élevées et abattues en</u> <u>France</u>, à l'exception de l'agneau et du veau



Produit issu de l'Agriculture



Biologique



Volaille de qualité certifiée

Label Rouge



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

AB Taboulé à la ciboulette (semoule bio. tomates, concombre et ciboulette) AB Steak haché bio Carottes rondelles bio à l'estragon AB Yaourt nature bio

> Moelleux au citron Lait nature bio Fruit de saison



AB

La liste des allergènes présents dans les menus est disponible sur demande à la CDE13.

Conformément au réglement 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.