

# Menu

Du lundi 31 mai au vendredi 04 juin 2021

## Lundi

Tomate bio et maïs bio 

Aiguillettes de poulet panées 

Haricots verts extra-fins persillés

Riz au lait nature bio 

Pomme bio  

Pain au chocolat

Lait nature bio 

Fruit de saison

## Mardi

Pastèque bio 

Japchae coréen (émincé de bœuf, poivrons, bâtonnets de carottes, oignons, coriandre, ail, sauce soja et graines de sésame)

Carottes rondelles bio persillées 

Fromage à tartiner

Gaufre

Pain au lait du boulanger

Lait nature bio 

Fruit de saison

## Menu végétarien

## Mercredi

Salade de pâtes aux dés de gouda et cheddar (pâtes, gouda, cheddar, tomate, concombre, persil et ciboulette)

Galette végétarienne aux petits légumes (soja, blé, carottes, courgettes, et pois gourmands)

Brocolis à l'ail

Banane

Muffin nature  
aux pépites de chocolat  
Lait nature bio 

## Jeudi

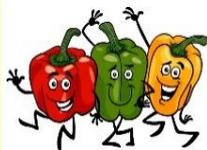
Filet de poisson sauce curry, **poivrons** et coriandre 

Pommes de terre vapeur

Emmental bio  

Pêche bio  

Couque pomme  
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



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 sauce bulgare

Poulet de Bahia 

(tomates, poivrons rouges et verts, petits pois, oignons, ail, cumin et paprika)

Riz bio créole 

Fromage blanc nature bio  

Pain aux pépites de chocolat bio 

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.