

Menu

Du lundi 05 au vendredi 09 juillet 2021

Lundi

Filet de cabillaud sauce du chef

Riz pilaf bio

Emmental bio

Pomme bio

Biscuits
Lait ou yaourt
Purée de fruit ou fruit de saison



Mardi

Dernier jour
d'école

Salade du jour

Raviolis de légumes

Fromage à tartiner

Purée de fruit

Mercredi

Premier jour de
Centres de loisirs

Tomate à la croque au sel

Filet de poisson blanc pané
Haricots verts persillés

Yaourt aux fruits mixés
Madeleine

Gaufre
Fruit



Jeudi

Vacances

Boulettes de bœuf, sauce napolitaine
Coquillettes bio

Saint Paulin bio

Prunes

Pain au chocolat
Purée de pomme et coing



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.

Vendredi

Vacances

Pastèque bio

Jambon de dinde label rouge
Taboulé (semoule bio, tomate bio, concombre bio et herbes fraîches)

Yaourt vanille bio

Biscuits fourrés fraises
Fruit de saison



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

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.

