

Menu

Du lundi 14 juin au vendredi 18 juin 2021

Lundi

Cuisse de poulet au four
Macaroni bio

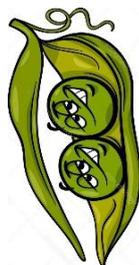


Fromage à tartiner

Pomme bio



Baguette viennoise du boulanger
Lait nature bio
Purée de pomme bio



Mardi

Salade verte et vinaigrette

Emincé de bœuf oignon

Petits pois bio



Gouda bio



Muffin aux pépites de chocolat

Pain bio aux fruits secs
Yaourt
Fruit de saison



Mercredi

Menu végétarien

Tomate bio et maïs bio



Omelette bio au fromage



Haricots plats à l'estragon

Semoule au lait

Nectarine

Pain au lait fourré fraise
Banane

Jeudi

Concombre au fromage frais

Rôti de dinde
sauce moutarde (moutarde, oignon et crème)

Pommes de terre persillées

Yaourt nature bio



Couque cerise
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 (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

Céréales gourmandes bio et dés de brebis (blé, soja, orge, avoine, seigle, riz, dés de brebis tomate, concombre, huile d'olive, ciboulette et basilic)



Filet de hoki sauce provençale (tomate, courgettes, herbes de Provence, oignons et olives noires)



Carottes jaunes et orange

Pêche bio



Moelleux au citron
Petit suisse
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.