

# Menu

Du lundi 02 au vendredi 06 août 2021

## Lundi

Salade campagnarde (pommes de terre, tomates, maïs bio, échalotes et herbes fraîches)

Aiguillettes de poulet épicées

Chou-fleur persillé

Edam bio

Pomme bio



Pain au lait du boulanger  
Yaourt à boire à la vanille

## Mercredi

Tomate à la croque au sel

Filet de poisson blanc pané

Haricots verts persillés bio

Yaourt aux fruits mixés bio

Madeleine

Moelleux au fromage blanc  
Fruit



## Vendredi

Pastèque bio

Jambon de dinde label rouge

Purée de pommes de terre  
(flocons de pommes de terre, lait, beurre et muscade)

Yaourt vanille bio

Biscuits fourrés vanille  
Fruit de saison



## Mardi

Menu  
végétarien

Salade du jour

Lasagnes de légumes (oignons, courgettes, poivrons, tomates, pâtes et sauce au pesto)

Fromage fondu Croclait

Purée de pomme bio

Gaufre  
Fruit de saison



## Jeudi

Taboulé aux herbes fraîches (semoule bio, tomate et concombre)

Boulettes de bœuf sauce napolitaine (tomate, ail et basilic)

Carottes rondelles bio persillées

Saint Paulin bio



**Prunes**

Pain au chocolat épicerie  
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.*



Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en **France**, à l'exception de l'agneau et du veau



Poisson issu d'une pêche durable certifiée



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée ou Indication Géographique Protégée



Label Rouge



Fruits, légumes et laitages subventionnés dans le cadre du programme d'aide de l'UE à destination des écoles



Volaille de qualité certifiée

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.