

Menu

Du lundi 16 août au vendredi 20 août 2021

Lundi

Tomate à la croque au sel

Poisson blanc meunière

Petits pois bio à l'anglaise

Riz au lait

Spéculoos

Brioche nature du boulanger
Fruit de saison



Mardi

Taboulé (semoule bio, tomates, concombre et herbes fraîches)

Ragoût de bœuf aux pruneaux
(pruneaux, carottes et oignons)

Carottes rondelles bio persillées

Kiri

Nectarine



Biscuits fourrés fraise
Yaourt à boire à la vanille



Pense à apporter chaque jour ta gourde d'eau et à boire de l'eau tout au long de la journée



Jeudi

Concombre et dés de brebis

Escalope de poulet au jus

Bâtonnière de légumes aux brocolis

Eclair au chocolat

Gaufre liégeoise
Fruit de saison



Mercredi

Radis émincés ail et fines herbes

Filet de colin sauce curry, poivrons et coriandre

Blé bio

Yaourt bio au citron

Prunes

Pain aux pépites de chocolat
Banane bio



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

Menu

Pastèque bio

Penne bio sauce lentilles corail

(tomate, lentilles corail, carottes, oignons, ail, basilic, paprika et emmental)

Mimolette en stick

Purée de pomme et fraise

Pain au chocolat surgelé
Purée de pomme pêche



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.