

Du lundi 23 au vendredi 27 août 2021

## Lundi

### Chili con carne

(viande égrenée de bœuf bio, tomate, haricots rouges, maïs bio, cumin, paprika, ail)



### Riz créole bio



### Vache qui rit

### Nectarine

Pain au lait du boulanger  
Purée de pomme et cassis

## Mercredi

### Carottes râpées bio vinaigrette, huile d'olive et citron



### Jambon de dinde label rouge



Salade de pâtes (pâtes, tomates, concombres, huile d'olive et herbes fraîches)

### Fromage blanc vanille

Croissant  
Fruit de saison

## Vendredi

### Concombre bio sauce bulgare



Filet de cabillaud sauce polynésienne (tomate, carottes, oignons ail, lait de coco et curry)



### Mélange de boulgour quinoa bio



### Yaourt bio aromatisé framboise



Moelleux au citron  
Fruit de saison

## Mardi

Menu  
végétarien

### Melon

### Omelette bio aux herbes fraîches



### Haricots verts aux oignons

### Emmental bio



### Muffin aux pépites de chocolat

Biscuits fourrés au chocolat  
Banane

## Jeudi

Taboulé aux herbes fraîches (semoule bio, tomates, concombres et herbes fraîches)



### Cuisse de poulet rôti



### Chou romanesco à la crème

### Chanteneige bio



### Pêche



Couque amandes  
Yaourt à boire à la fraise

### Pain bio produit localement



(atelier dans le 91 ; une partie de la farine provient de blés cultivés en IDF)

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



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

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.