


# Menu

Du lundi 06 au vendredi 10 septembre 2021



## Lundi

Couscous merguez (légumes couscous, pois chiches, tomate, oignons, coriandre, raz el hanout)

Semoule bio 

Saint Paulin bio 


Kiwi bio 

Moelleux nature  
Yaourt nature bio  
Pomme bio   


## Mercredi

Salade de pâtes (tomate, concombre, huile d'olive et herbes fraîches)

Emincé de bœuf label rouge 

Strogonoff (champignons, oignons, ail, tomate, paprika et bouquet garni) 

Carottes rondelles persillées bio 

Yaourt vanille bio

Prunes

Gaufre  
Banane bio 


## Vendredi

Melon

Filet de hoki sauce Norvégienne (carottes, oignons, crème et aneth) 

Riz créole bio 

Yaourt nature bio 

Pain bio  
Barre chocolatée  
Fruit de saison 

## Menu végétarien


### Mardi

Tomate, huile d'olive et basilic

Galette végétarienne


(soja, tomate, oignon, basilic, olives vertes)

Sauce au fromage blanc aux herbes (échalote, ciboulette, coriandre, persil et basilic)


Petits pois bio à l'anglaise 


Kiri

Eclair au chocolat

Biscuits fourrés vanille  
Petit suisse bio aux fruits  
Fruit de saison 

### Jeudi


Concombre bio et dés de brebis 

Escalope de poulet  
sauce chasseur 

(cocktail de champignons, échalote, oignon et estragon)

**Pommes de terre campagnardes**

Raisins bio 

Pain au lait du boulanger  
Lait nature bio   
Compote de pomme et cassis

**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.