

Menu

du lundi 04 au vendredi 08 octobre 2021

Lundi

Menu
végétarien

Salade piémontaise (pommes de terre, tomates, œufs durs, cornichons et mayonnaise)

Quenelles nature sauce Aurore (crème, concentré de tomate et oignons)

Haricots verts persillés

Yaourt bio nature

Poire bio



Briochette nature du boulanger

Lait nature bio

Purée de pomme et coing



Mardi

Betteraves bio aux herbes fraîches



Steak haché de bœuf

Petits pois bio à l'anglaise (oignons)

Fromage fouetté



Gaufre

Pain

Confiture de fraise

Pomme bio



Mercredi

Rillettes de thon au cantadou et pain de mie toasté

Escalope de poulet, jus gourmand (carottes, échalotes, bouquet garni et mélange 4 épices)

Gratin de duo de courgettes

Pomme bio

Briochette fourrée fraise

Fruit de saison



Jeudi

Concombre à la ciboulette

Filet de poisson frais au curry, poivrons et coriandre

Riz bio créole

Emmental bio

Raisin bio

Corn flakes nature

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.

Vendredi

Menu de
proximité

Emincé de bœuf label rouge à la méditerranéenne

(tomate, oignons, poivrons, aubergines, olives noires)

Penne bio

Yaourt bio aromatisé fraise Île-de-France (ferme de Rambouillet)

Compote de pomme Île-de-France

Pain bio

Barre chocolatée

Banane bio



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.