

Menu

du lundi 20 au vendredi 24 septembre 2021

Menu végétarien

Lundi

Salade verte bio vinaigrette 

Tagliatelle sauce minestrone (lentilles vertes, lentilles corail, haricots blancs, haricots rouges, coulis de tomates, oignons, carottes, courgettes, ail, basilic, paprika, Parmigiano Reggiano)

Vache qui rit

Pomme bio 

Biscuits fourrés fraise

Fromage blanc nature

Purée de pomme et fruits rouges bio 

Mardi

Concombre bio à la crème 

Escalope de poulet au jus 

Purée de pois cassés bio
Île-de-France 

Yaourt nature bio 

Pain aux pépites de chocolat

Lait nature bio 

Pomme bio 

Mercredi

Céréales gourmandes bio et dés de mimolette (blé, soja, orge, avoine, seigle, riz, tomate, concombre, huile d'olive, ciboulette et basilic) 

Sauté de veau Marengo (oignons, carottes, tomate, ail et champignons)

Chou romanesco

Prunes

Mini frangipane

Banane bio 



Jeudi

Filet de poisson blanc sauce provençale (tomates, courgettes, ail, olives noires) 

Mélange quinoa bio et boulgour bio 

Yaourt vanille bio 

Raisin bio 

Moelleux au fromage blanc

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.



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.

Vendredi

Menu végétarien

Radis au fromage frais

Nuggets végétarien,
Stick de ketchup
Carottes jaunes et orange

Gouda bio 

Paris-Brest 

Pain au lait du boulanger

Yaourt

Fruit de saison