

Menu

du lundi 27 septembre au 01 octobre 2021

Lundi

Saucisse de Toulouse

(Plat de substitution : saucisse de volaille)

Lentilles bio à la paysanne



Stick mimolette

Kiwi jaune

Briochette du boulanger

Yaourt nature bio

Fruit de saison



Mardi

Menu végétarien

Méli mélo gourmand (blé, orge, avoine, pois, carottes, tomate, concombre, basilic)

Omelette bio nature



Haricots plats du soleil (ail, basilic et huile d'olive)

Gouda bio



Prunes bio

Pain au chocolat

Lait nature bio

Purée de pomme bio



Mercredi

Tomate bio sauce andalouse



Jambon de dinde label rouge



Farfalle bio



Yaourt bio aux fruits mixés



Couque cerises

Banane bio



Jeudi

Carottes râpées bio au citron



Filet de poisson frais sauce Normande (crème fraîche)



Brocolis aux oignons

Fromage blanc nature bio



Muffin nature aux pépites de chocolat

Céréales natures

Lait nature bio

Pomme 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



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

Vendredi

Concombre ail et fines herbes

Hachis Parmentier au potiron (viande égrenée de bœuf, potiron, flocon de pomme de terre, lait et muscade)

Kiri

Raisin bio



Moelleux nature

Petit suisse nature

Fruit de saison

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.