

Lundi

Férié

Mardi

Salade verte sauce andalouse

Steak haché de bœuf au jus

Penne bio 

Yaourt aromatisé

Couque pomme
Fruit de saison

Mercredi

Menu végétarien

Croissillon à l'emmental
(pâte feuilletée garnie de Béchamel et d'emmental)

Nugget's végétarien

Petits pois à l'anglaise

Pomme bio 

Pain au chocolat
Fruit de saison

Jeudi

Carottes râpées bio au citron 

Cuisse de poulet rôti 

Purée de pommes de terre
(flocons de pommes de terre, lait, beurre et muscade)

Petit suisse nature

Kiwi

Pain bio
Barre chocolatée
Fruit de saison



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



Vendredi

Taboulé aux herbes fraîches
(semoule bio, herbes fraîches, huile d'olive) 

Filet de hoki sauce bonne femme
(crème, champignon, échalote, persil) 

Brocolis aux oignons

Fromage à tartiner Kiri

Orange

Biscuits fourrés vanille
Lait chocolaté

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.