

Menu

du lundi 18 au vendredi 22 octobre 2021

Lundi

Salade de lentilles et tomates
Steak haché de bœuf
Carottes rondelles bio persillées
Saint Paulin bio

Poire bio

Baguette de pain bio
Fromage à tartiner Kiri
Fruit de saison



Mardi

Concombre aux pommes croquantes

Blanquette de veau
(champignons, carottes, oignons, poireaux, bouquet garni, crème)

Riz créole bio

Fromage blanc nature bio

BN casse croûte
Lait nature bio
Fruit de saison

Mercredi

Velouté de panais et petits pois
Filet de poisson blanc pané
Haricots plats aux oignons
Eclair à la vanille

Couque cerise
Banane bio

Jeudi

Menu
végétarien

Taboulé à la coriandre (semoule bio, tomates, concombres et coriandre)

Omelette bio au fromage
Brocolis bio aux herbes

Yaourt bio nature

Raisin bio

Croissant
Lait nature bio
Purée de pomme

Pain bio produit localement

(atelier dans le 91 ; une partie de la farine provient de blés cultivés en IDF)

Vendredi

Dernier jour
avant les vacances

Salade du jour
Brandade de poisson
(cubes de poisson, flocons de pommes de terre, lait, beurre, emmental râpé et muscade)
Saint Môret bio
Orange

Pain bio
Confiture d'abricot
Lait vanille

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.