


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  

BN casse croûte

Lait nature bio 

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 

Baguette de pain bio 

Kiri

Fruit de saison

Mercredi


Velouté de panais et petits pois

Filet de poisson blanc pané 

Haricots plats aux oignons

Eclair 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 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.