

Menu

du lundi 25 au vendredi 29 octobre 2021

Lundi

Menu
végétarien

Tomate et cœur de palmier

Riz bio à l'indienne

(lentilles corail, petits pois, carottes, courgettes, ail, coriandre, curry, crème)



Gouda bio



Pomme bio



Gaufre
Yaourt à boire fraise

Mardi

Potage Saint Germain (pois cassés, flocons de pomme de terre, oignons et crème)

Sauté de bœuf sauce forestière

(joue de boeuf, oignons, cocktail de champignons et crème)

Carottes jaunes et orange



Fromage Carré fondu

Clémentines

Moelleux nature
Fruit de saison

Mercredi

Chou blanc bio au fromage frais



Filet de colin sauce basquaise

(tomate, poivrons verts et rouges, oignons et ail)



Mélange de quinoa bio et boulgour bio



Yaourt aromatisé

Biscuits fourrés fraise
Fruit de saison

Jeudi

Potage de brocolis
et vache qui rit

Jambon de dinde label rouge
stick de moutarde



Coquillettes bio



Petit suisse nature

Pain bio
Confiture de fraise
Banane bio



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

Concombre bio sauce bulgare



Escalope de poulet au jus



Chou fleur bio persillé



Brie

Paris Brest

Couque pomme
Fruit de saison

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.