

# Menu

du lundi 06 au vendredi 10 décembre 2021

## Lundi

Steak haché de bœuf et son jus

Purée de **butternut**

(courge butternut, flocons de pommes de terre, lait, beurre et muscade)

Yaourt nature bio

Kiwi bio

Pain au sésame bio  
Croç'lait  
Fruit de saison



## Mardi

Menu végétarien

Carottes râpées bio, endives  
et pommes bio

Penne bio sauce lentilles corail

(tomate, lentilles corail, carottes, oignons, ail, basilic, paprika et emmental)

Emmental bio

Purée de pomme

Muffin aux pépites de chocolat  
Lait nature  
Fruit de saison



## Mercredi

Potage Saint Germain (pois cassés, oignons,  
flocons de pommes de terre, crème liquide)

Sauté de dinde au paprika

(carottes, ail, oignon, et paprika)

Haricots plats persillés

Fromage Chanteneige

Orange bio

Biscuits fourrés vanille  
Banane



## Jeudi

Filet de hoki sauce dieppoise

(cocktail de fruits de mer, champignons, échalote,  
poireaux et crème)

Pommes de terre vapeur

Yaourt vanille bio

Clémentine bio

Pain bio  
Confiture d'abricot  
Fruit de saison



**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



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

## Vendredi

Chou blanc au fromage frais et curry

Escalope de poulet aux pruneaux

Carottes rondelles bio aux oignons

Fromage à tartiner Kiri

Beignet à la framboise

Baguette viennoise du boulanger  
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.