

Menu

du lundi 15 au vendredi 19 novembre 2021

Lundi

Saucisse de Toulouse
(Plat de substitution : saucisse de volaille)

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

Saint Paulin bio

Poire bio

Moelleux citron
Lait nature
Purée de pomme



Mardi

Carottes râpées bio et céleri bio
mayonnaise

Steak haché de bœuf, sauce
moutarde

Fusilli bio

Fromage blanc bio nature

Pain au sésame bio
Fromage à tartiner Croc'lait
Fruit de saison



Mercredi

Velouté de champignons et **marrons**
(cocktail de champignons, marrons, oignon et crème fraîche)

Escalope de poulet au jus
Haricots plats du soleil (ail et basilic)

Vache qui rit
Chou vanille

Pain au lait
Banane



Jeudi

Radis sauce bulgare

Filet de colin, sauce beurre blanc
citronné (vinaigre blanc, jus de citron, échalote, beurre
et crème)

Boulgour

Yaourt vanille bio

Biscuits fourrés fraise
Yaourt
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

Menu
végétarien

Méli mélo gourmand d'hiver (blé, orge,
avoine, pois, chou blanc, carottes râpées, pommes, ciboulette,
échalote, citron, curcuma et muscade)

Nuggets végétariens, sauce fromage
blanc aux herbes fraîches (persil, ciboulette,
menthe, coriandre)

Brocolis aux oignons

Babybel

Kiwi bio

Pain bio
Confiture d'abricot
Pomme bio



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.