

Menu

du lundi 29 novembre au 03 décembre 2021

Lundi

Salade verte, vinaigrette à l'échalote

Filet de colin sauce napolitaine
(tomate, ail et basilic)

Haricots verts persillés

Riz au lait vanille

Biscuits sablés

Pain bio
Confiture d'abricot
Fruit de saison

Mardi

Petit salé (palette de porc demi-sel, carottes, oignon et bouquet garni)
(Plat de substitution : rôti de volaille)

Lentilles bio à la paysanne (oignons, carottes)

Saint Paulin bio

Orange bio

Baguette viennoise du boulanger
Lait nature
Purée de pomme et coing

Menu végétarien

Mercredi

Potage Parmentier
(poireaux, pommes de terre, oignon et crème)

Omelette bio au fromage

Brocolis aux oignons

Kaki

Moelleux nature
Yaourt à boire à la fraise

Jeudi

Carottes bio et chou blanc bio
râpés, œufs durs bio
(mayonnaise et aneth)

Tajine de veau (sauté de veau, ail, abricots secs, pruneaux, carottes, oignons, Ras El Hanout cumin, paprika, cannelle)

Semoule bio

Fromage blanc bio nature

Beignet au pomme
Lait nature
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



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

Vendredi

Radis façon Tzaziki
(yaourt, huile d'olive, aneth, menthe et ail)

Cuisse de poulet rôtie

Blé aux petits légumes

Vache qui rit

Clémentines bio

Pain aux pépites de chocolat bio
Yaourt
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.