

# Menu

Du lundi 03 au vendredi 07 janvier 2022

## Lundi

Spaghetti à la bolognaise  
(viande égrenée de bœuf, tomate, oignons, carotte, ail, basilic et Parmigiano Reggiano)

Vache qui rit

Purée de pomme

Gaufre liégeoise  
Lait nature  
Purée de pomme et coing



## Mardi

Salade verte **mimosa** (œufs durs bio)

Filet de hoki sauce norvégienne  
(crème, cubes de carottes, oignons et aneth)

Pommes de terre vapeur

Edam bio

Clémentines bio

Pain  
Confiture de fraise  
Fruit de saison

## Mercredi

Menu  
végétarien

Velouté de potiron (potiron, carottes, oignons, flocons de pomme de terre, muscade, crème)

Nugget's végétarien sauce au fromage blanc aux herbes (fromage blanc, échalote, ciboulette, coriandre, menthe, persil)

Haricots plats aux oignons

Brie

Gaufre de Bruxelles, coulis de fruits rouges

Pain au lait  
Banane bio

## Jeudi

Concombre et radis façon Tzatziki  
(yaourt, ciboulette et menthe)

Cuisse de poulet façon Tajine  
(abricots, pruneaux, amandes, oignons, ail, carottes)  
Semoule

Fromage blanc nature bio

Céréales au chocolat  
Lait nature bio  
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 du veau (France et UE) et de l'agneau (UE / N.-Zélande)



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

Carottes bio, maïs bio vinaigrette

Emincé de bœuf sauce moutarde  
(moutarde, oignons, échalote et crème)

Purée de courgettes et vache qui rit

Petit suisse aux fruits

Orange bio

Pain aux pépites de chocolat  
Lait nature bio  
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.