

Menu

du lundi 13 au vendredi 17 décembre 2021

Lundi

Saucisse de Toulouse, sauce du chef
(plat de substitution : saucisse de volaille)

Pommes de terre vapeur

Fromage blanc nature bio

Pomme bio



Baguette de pain bio
Fromage chanteneige
Fruit de saison



Grève

Menu végétarien

Mardi

Betterave vinaigrette

Raviolis de légumes

Edam bio

Clémentines bio



BN casse-croûte
Lait nature
Fruit de saison

Mercredi

Potage de légumes

Steak haché de bœuf

Petits pois à l'anglaise

Salade de pommes, orange, ananas
et papaye

Pain au lait
Yaourt



Menu de Noël

Jeudi Pain aux graines de chia

Rillettes de thon au cantadou et son pain de mie toasté

Sauté de poulet au sirop d'érable et abricots secs

Pommes de terre bio rôties aux épices
(huile d'olive, ail, herbes de Provence et quatre épices)

Entremets croquant trois chocolats (chocolat blanc, chocolat au lait et chocolat noir)

Père Noël en chocolat et clémentine

Pain bio
Confiture de fraise
Fromage blanc nature



Pain bio produit localement



(atelier dans le 91 ; une partie de la farine provient de blés cultivés en IDF)

Vendredi

Dernier jour avant les
vacances

Salade du jour

Cubes de poisson, sauce du jour

Riz bio créole

Fromage à tartiner fondu carré

Purée de fruit ou fruit de saison

Gaufre
Lait vanille
Fruit de saison ou purée de fruit



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

Ces menus et goûters sont susceptibles de modifications en fonction des arrivages, des cours ou de tout imprévu.

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.