

Menu

du lundi 20 au vendredi 24 décembre 2021

Lundi

Salade de pommes de terre, maïs,
ail et fines herbes

Steak haché de bœuf et son jus
Brocolis à la crème

Gouda bio

Pomme bio



Pain au lait
Fruit de saison

Mercredi

Radis sauce bulgare

Jambon de dinde label rouge

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

Yaourt aromatisé

Croissant
Fruit de saison

Vendredi

Salade du jour

Filet de poisson aux céréales
Carottes rondelles persillées

Fromage blanc nature

Madeleine

Pain bio
Confiture
Fruit de saison



Pense à apporter chaque jour ta gourde d'eau
et à boire de l'eau tout au long de la journée



Mardi

Menu végétarien

Potage de légumes du jour

Riz bio à l'indienne
(lentilles corail, carottes, courgette, petits pois,
oignon, ail, coriandre, curry et crème)



Fromage à tartiner

Clémentines

Biscuits fourrés chocolat
Lait nature

Jeudi

Potage aux lentilles corail (lentilles corail,
carottes, oignons, tomate, ail et cumin)

Cuisse de poulet rôtie

Chou romanesco aux oignons

Saint Paulin

Kiwi



Moelleux citron
Banane

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

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.