

# 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.