

Menu

du lundi 27 au vendredi 31 décembre 2021

Lundi

Salade verte vinaigrette

Filet de hoki sauce basquaise
(tomate, poivrons rouges et verts, oignons, ail)

Boulgour bio

Yaourt aromatisé

Biscuits nappés chocolat
Lait nature



Mardi

Taboulé aux herbes fraîches
(semoule bio)

Aiguillettes de poulet panées

Petits pois à l'anglaise

Fromage Croc' lait

Clémentines bio

Pain au lait
Purée de pomme



Mercredi

Potage de courgette et vache qui rit

Blanquette de la mer
(cubes de poisson, oignons, poireaux, champignons et crème)

Pommes de terre vapeur

Pomme bio

Briochette fourrée fraise
Fruit de saison



Jeudi

Carottes râpées bio vinaigrette

Steak haché de bœuf et son jus

Chou-fleur persillé

Yaourt nature bio

Moelleux citron

Pain bio
Confiture
Banane



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



Pain bio produit localement

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

Menu végétarien

Vendredi

Potage de légumes du jour

Lasagnes aux légumes
(oignons, courgettes, poivrons, tomates et sauce au pesto)

Brie

Orange

Couque pomme
Petit suisse nature



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.