

Menu

Du lundi 10 au vendredi 14 janvier 2022

Lundi

Salade de lentilles (tomates, échalotes, moutarde et persil)

Filet de poisson blanc pané
Chou romanesco à la crème

Emmental bio

Clémentines bio

Baguette de pain
Fromage à tartiner chanteneige
Fruit de saison



Mardi

Menu Galette des Rois

Salade verte et dés de mimolette

Jambon de porc label rouge
(Plat de substitution : jambon de dinde)

Petits pois bio à l'anglaise

Galette des Rois

BN casse croûte
Lait nature bio
Banane bio



Mercredi

Velouté de légumes du soleil (courgettes, tomates, poivrons rouges et jaunes, oignons et ail)

Steak haché de bœuf bio à l'orientale
(tomate, poivrons rouges et verts, aubergines, courgettes, oignons et ras el hanout)

Pommes de terre rôties aux épices
(ail, herbes de Provence et 4 épices)

Fromage Croclait

Salade d'orange bio, banane bio
et ananas

Biscuits nappés chocolat
Yaourt à boire vanille



Jeudi

Menu végétarien

Taboulé aux fruits secs
(semoule bio, abricots secs, raisins secs, huile d'olive, jus d'orange, amandes effilées, et ras el hanout)

Omelette bio à l'emmental
Carottes rondelles bio persillées

Yaourt vanille bio

Pomme bio Île-de-France

Brioche ronde du boulanger
Lait nature bio
Purée de pomme et fraise



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 et légumes et laitages subventionnés dans le cadre du programme d'aide de l'UE à destination des écoles

Vendredi

Chou blanc bio Île-de-France
mayonnaise

Sauté de poulet façon Tikka Massala
(tomate, yaourt, ail, amandes, coriandre, oignons, massalé, piment doux)

Riz basmati bio

Yaourt nature bio

Pain
Gelée de framboise
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.