

# Menu

Du lundi 24 au vendredi 28 janvier 2022

## Lundi

Merguez

Purée de pois cassés bio

(pois cassés bio, flocons de pommes de terre, lait bio, beurre et muscade)



Emmental bio



Clémentines bio



Pain aux pépites de chocolat

Yaourt

Fruit de saison

## Mardi

Menu  
végétarien

Samoussa de légumes

Omelette bio nature



Haricots plats du soleil

(huile d'olive, ail et basilic)

Yaourt bio nature



Poire bio



Pain au lait du boulanger

Lait nature bio

Purée de pomme



## Mercredi

Potage Parmentier

(poireaux, pommes de terre, oignon et crème)

Sauté de veau au curry

(oignons, carottes, curry et crème)

**Chou-fleur** à la ciboulette

Brie

Kaki

Gaufre

Purée de pomme et banane



## Jeudi

Betteraves, vinaigrette aux herbes fraîches

Raviolis de légumes

Fromage à tartiner Chanteneige

Purée de fruits

Barre pâtisserie

Lait nature bio

Fruit de saison



**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)



Poisson issu d'une pêche durable certifiée



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



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



Volaille de qualité certifiée

## Vendredi

Carottes bio, endive et pomme bio



Filet de poisson blanc aux céréales



Brocolis bio aux oignons



Fromage Croclait bio



Pâtisserie

Pain

Confiture d'abricot

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.