

# Menu

Du lundi 07 au vendredi 11 Février 2022

## Lundi

Menu  
végétarien

Salade verte aux croûtons

Omelette bio persillée  
Brocolis aux oignons

Riz au lait

Spéculoos

Pain aux graines de chia  
Fromage carré fondu  
Fruit de saison



## Mardi

Emincé de bœuf sauce **forestière**  
(**champignons**, carottes, oignons, persil et crème)

Lentilles bio Île-de-France aux  
marrons

Edam bio

Orange bio

Pain au lait du boulanger  
Lait nature bio  
Fruit de saison



## Mercredi

Potage Saint Germain (pois cassés, flocons de  
pommes de terre, oignons, lait et crème)

Cuisse de poulet grillée aux épices  
(paprika fumé)

Carottes rondelles bio à l'ail

Vache qui rit

Salade de fruits à la menthe fraîche  
(pomme, orange, ananas, papaye et goyave)

Pain au chocolat  
Purée de pomme



## Jeudi

Céleri bio rémoulade moutardé

Filet de colin sauce curry, poivrons et  
coriandre

Riz bio créole

Yaourt nature bio

Baguette de pain  
Confiture de fraise  
Fruit de saison



**Pain bio produit localement**

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

## Vendredi

Méli-mélo croquant et dés de gouda et  
cheddar (blé, orge, avoine, pois, lentilles, carottes, radis,  
pomme, ciboulette, échalote, citron herbes de Provence et  
curcuma)

Aiguillettes de poulet panées

Haricots beurre persillés

Clémentines bio

BN casse croûte  
Lait nature bio  
Purée de pomme banane



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



Fruits et 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.