

Menu

Du lundi 14 au vendredi 18 février 2022

Lundi

Menu
végétarien

Bâtonnets de carottes au fromage
frais

Quinoa bio à la mexicaine
(tomate, lentilles corails, haricots rouges, maïs,
oignon, ail, cumin, et paprika)

Fromage blanc nature bio

Pomme bio

Pain
Barre chocolatée
Fruit de saison



Mardi

Menu
Fête du citron

Cuisse de poulet Yassa
(oignons et citron)

Riz créole bio

Yaourt bio au citron

Orange bio

Céréales au chocolat
Lait nature bio
Purée de pomme et pêche

Mercredi

Velouté de potimarron bio
(potimarron, carottes, oignons, flocons de pommes
de terre, lait, crème, muscade)

Jambon de dinde label rouge

Courgettes en gratin
(lait, beurre, emmental et muscade)

Yaourt vanille bio

Kiwi

Couque pomme
Fruit de saison

Judi

Radis émincés sauce bulgare

Sauté de veau Marengo
(champignons, carottes, oignons, tomate, ail, et bouquet
garni)

Jeunes carottes

Saint Paulin bio

Eclair au chocolat

Pain de campagne
Confiture d'abricot
Banane bio

Vendredi

Salade du jour

Brandade de poisson
(cubes de poisson, flocons de pommes de terre, lait,
beurre et muscade)

Fromage croclait

Fruit de saison ou purée de fruit

Moelleux aux amandes
Lait nature
Fruit ou purée de fruit

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



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.