

Lundi

Steak haché de bœuf et son jus
Coquillettes bio



Brie

Poire

Biscuits fourrés fraise
Lait nature bio



Mardi

Potage lentilles corail
(lentilles corail, carottes, oignons, ail, crème et cumin)

Poisson blanc aux céréales



Haricots plats du soleil (ail, basilic et huile d'olive)

Emmental bio

Pomme bio



Pain
Barre chocolatée
Fruit de saison

Mercredi

Carottes râpées bio vinaigrette



Escalope de poulet au jus



Gratin de chou-fleur (chou-fleur, lait, beurre, emmental et muscade)

Fromage brebichrème

Paris Brest

Moelleux nature
Fruit de saison

Jeudi

Salade verte vinaigrette

Sauté de veau à la moutarde
(échalotes, oignons, moutarde et crème)

Boullgour bio



Yaourt nature bio



Gaufre
Banane bio



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

Menu végétarien

Taboulé aux herbes fraîches
(semoule bio)



Omelette bio à l'emmental



Petits pois à l'anglaise

Riz au lait nature

Orange bio



Couque pomme
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.