

Menu

Du lundi 28 février au vendredi 04 Mars 2022

Lundi

Filet de colin sauce napolitaine
(tomate, ail et basilic)



Boulgour bio



Kiri

Orange bio



Biscuits fourrés vanille
Lait nature bio



Mardi

Potage Saint Germain
(pois cassé, oignons, flocon de pommes de terre, crème)

Cuisse de poulet rôti
Haricots verts persillés



Fromage blanc nature bio



Kiwi bio



Moelleux amandes
Fruit de saison

Mercredi

Salade verte sauce andalouse

Jambon de dinde label rouge



Purée de pommes de terre
(flocon de pommes de terre, lait, beurre et muscade)



Yaourt vanille bio

Couque cerise
Banane bio



Judi

Radis émincé à la crème

Sauté de bœuf
(joue de boeuf, champignon, oignons, carottes et bouquet garni)

Carottes rondelles bio



Edam bio



Beignet framboise

Pain au lait
Fruit de saison

Pense à apporter chaque jour ta gourde d'eau et
à boire de l'eau tout au long de la journée



Menu végétarien

Vendredi

Soupe de courgettes et vache qui rit

Penne bio sauce lentilles corail
(lentilles corail, tomate, carottes, oignons échalotes, ail, basilic, paprika et emmental râpée)



Poire



Pain
Barre chocolatée
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

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.