

Menu

Du lundi 07 au vendredi 11 Mars 2022

Lundi

Steak haché de bœuf bio, au jus
Coquillettes bio
Fromage à tartiner Vache qui rit
Purée de pomme bio



Biscuits nappés chocolat
Lait nature bio
Purée de pomme et coing



Mardi

Céleri bio rémoulade moutardé
Filet de poisson blanc pané
Purée d'**épinards** (épinards, flocons de pommes de terre, lait, beurre et muscade)
Gouda bio
Pomme bio



Pain bio
Confiture de lait
Banane bio

Mercredi

Potage de lentilles corail
(lentilles corail, carottes, tomates, oignons, ail, crème)
Sauté de veau à la hongroise
(tomates, champignons, crème et paprika)
Chou-fleur persillé
Yaourt vanille bio
Salade de pomme bio, clémentine bio et ananas



Couque pomme
Fruit de saison



Jeudi

Menu du Terroir Pain semi-complet

Saucisson sec
(*Plat de substitution : roulade de volaille*)
Poulet label rouge sauce Vallée
d'Auge (sauté de poulet, pommes, oignons, crème et champignons)
Pommes de terre vapeur
Ile Flottante
(blanc d'œuf, crème anglaise et caramel)
Baguette viennoise du boulanger
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 (Irlande/ 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

Vendredi

Menu végétarien

Méli mélo gourmand d'hiver (blé, orge, avoine, pois, chou blanc, carottes râpées, pommes, ciboulette, échalote, citron, curcuma et muscade)
Omelette bio à l'emmental
Petits pois à l'anglaise
Yaourt nature bio
Orange bio



Pain au sésame
Saint Môret bio
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.