



Menu

Du lundi 14 au vendredi 18 Mars 2022

Menu végétarien


Lundi

Salade verte œuf mimosa bio 


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


Fromage blanc nature bio 

Kiwi bio 

Baguette de pain 
Fromage à tartiner Chanteneige
Purée de pomme


Mardi

Carottes râpées bio et dés de mimolette 

Escalope de poulet à la crème de persil 
(crème, échalote, ail, épinard et persil)

Haricots plats

Paris Brest (praliné noisettes-amandes)

Pain au lait du boulanger 
Lait nature bio
Fruit de saison


Mercredi

Velouté de **potiron** (potiron, flocons de pommes de terre, lait, muscade)

Tajine de dinde label rouge 
(oignons, carottes, ail, abricots secs, pruneaux, amandes effilées)


Pommes de terre vapeur


Yaourt bio au citron 

Gaufre 
Fruit de saison




Judi

Filet de colin, sauce beurre blanc 
(échalote, beurre, crème)

Riz bio créole 

Fromage à tartiner Kiri

Poire

BN casse croûte 
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)



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


Céréales gourmandes bio 
(blé, orge, avoine, pois, tomate, concombre, huile d'olive, citron, herbes de Provence, basilic)

Sauté de porc, sauce charcutière
(palette de porc demi-sel, carottes, oignon et bouquet garni) (*plat de substitution : rôti de dinde*)

Brocolis 

Emmental bio 

Pomme bio 

Pain 
Confiture de fraise
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.