

Menu

Du lundi 21 au vendredi 25 mars 2022

Pain multigraines

Lundi

**Menu de
printemps**

Salade verte et maïs, sauce bulgare

Quiche aux légumes (courgettes, aubergines, poivrons, oignons, lait, farine, beurre, œuf, crème, emmental et muscade)

Mousse au chocolat

Galettes Bretonnes

Céréales nature
Lait nature bio
Fruit de saison



Mardi

Taboulé aux fruits secs

(semoule bio, abricots secs, raisins secs, huile d'olive, jus d'orange, amandes effilées, et ras el hanout)

Jambon de porc label rouge

(Plat de substitution : gigolette de dinde)

Gratin de duo de courgettes

Yaourt nature bio

Orange bio

Baguette de pain bio
Gelée de framboise
Fruit de saison



Mercredi

Samoussa aux légumes

Ragoût de bœuf aux pruneaux

(émincé de bœuf, pruneaux, oignons, carottes, ail et bouquet garni)

Carottes rondelles persillées

Brie

Poire

Moelleux au citron
Yaourt à boire fraise

Jeudi

Saumon sauce à l'aneth

Riz bio créole

Yaourt bio aromatisé abricot
d'Île-de-France

Pomme bio

Pain bio aux pépites de chocolat
Yaourt
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 ou né en

Allemagne, élevé et abattu en

Hollande) 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

Chou blanc bio Île-de-France au fromage frais

Omelette nature bio

Petits pois à l'anglaise (oignons et carottes)

Gouda bio

Tarte aux pommes

Barre pâtissière
Lait nature 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.