

Menu

Du lundi 28 mars au vendredi 01 Avril 2022

Lundi

Menu
végétarien

Salade de lentilles

(lentilles, tomate, échalote, moutarde et vinaigrette)

Nuggets végétarien, stick de mayonnaise

Haricots verts persillés

Saint Paulin

Kiwi bio



Baguette viennoise du boulanger

Lait nature bio



Purée de pomme et fraise

Mardi

Carottes râpées bio et pomme bio



Saucisse de Strasbourg

(Plat de substitution : saucisse de volaille)

Potatoes

Fromage blanc nature bio



Pain bio au sésame



Fromage fouetté

Fruit de saison

Mercredi

Sauté de veau au curry

(oignon, ail, curry et crème)

Boulgour bio



Yaourt bio au citron



Fraises au sucre

Brioche aux pépites de chocolat

Fruit de saison



Jeudi

Radis émincés vinaigrette

Filet de poisson blanc frais sauce

napolitaine (tomate, ail, basilic et huiles d'olive)

Duo de carottes et pommes de terre

Edam bio

Eclair au chocolat



Pain bio

Confiture de lait

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 ou né en Allemagne, élevé et abattu en Hollande) et de l'agneau (Irlande/ N.-Zélande)



Poisson issu d'une pêche durable certifiée



Appellation d'Origine Protégée ou Indication Géographique Protégée



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Volaille de qualité certifiée



Fruits et légumes et laitages subventionnés dans le cadre du programme d'aide de l'UE à destination des écoles

Vendredi

Sauté de poulet label rouge

sauce cévenole (marrons, champignons, olives noires, oignons, carottes et persil)



Penne bio



Fromage Fondu Croc'lait

Pomme bio



Gaufre

Petit suisse nature

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.