


Menu


du lundi 07 au vendredi 11 novembre 2022


Menu végétarien




Lundi

Betterave bio aux herbes fraîches 
(huile d'olive, échalote, ail, ciboulette, persil)

Quinoa bio à la mexicaine 
(tomate, haricots rouges, lentilles corail, maïs, paprika, ail, cumin)

Vache qui rit 

Purée de pomme bio 

BN casse croûte 
Lait nature bio 
Purée de pomme et coing 




Mardi

Emincé de bœuf sauce forestière
(émincé de bœuf, carottes, oignons, persil, champignons, crème)

Pommes de terre vapeur


Camembert bio 

Poire bio 

Pain bio 
Confiture de lait
Fromage blanc nature

Mercredi



Salade verte, vinaigrette à l'huile d'olive

Omelette bio aux fines herbes 

Bâtonnière de carottes


Yaourt aux fruits mixés bio 

Madeleine

Pain au lait 
Banane bio 

Jeudi

Salade de lentilles
(lentilles, tomates, échalotes, moutarde, persil)

Filet de poisson blanc aux céréales 
Chou romanesco à la crème

Edam bio 

Clémentines bio 

Pain d'épice
Yaourt
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 de l'agneau et du veau



Poisson issu d'une pêche durable certifiée



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée ou Indication Géographique Protégée



Label Rouge



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



Volaille de qualité certifiée

Vendredi

Féfé

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.