

Menu

Du lundi 27 au vendredi 31 mars 2023

Menu
végétarien

Lundi

Nuggets végétariens

Purée Crécy (carottes, flocons de pommes de terre, lait, beurre et muscade)

Fromage Vache qui rit bio

Kiwi bio

Barre pâtissière
Lait nature bio
Purée de pomme et fraise

Mardi

Jambon de dinde Label Rouge

Lentilles bio aux tomates et épices

Saint Paulin bio

Pomme bio

Pain bio
Confiture de fraise
Fruit de saison

Mercredi

Poulet label rouge aux 4 épices

(sauté de poulet label rouge, pain d'épices, carottes, échalotes, 4 épices)

Potatoes rôties

Yaourt bio au citron

Salade de **pamplemousse**,
clémentine et ananas

Brioche aux pépites de chocolat Fruit
de saison

Jeudi

Carottes râpées bio aux pommes bio

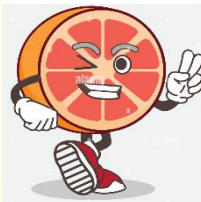
Filet de poisson blanc sauce napolitaine
(tomate, ail, basilic et huiles d'olive)

Haricots verts à l'ail

Edam bio

Eclair au chocolat (pâte à choux garnie de crème
pâtissière au chocolat)

Baguette viennoise du boulanger
Petit suisse nature
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)

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Label Rouge

Volaille de qualité certifiée



Poisson issu d'une pêche durable certifiée



Appellation d'Origine Protégée ou Indication Géographique Protégée



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



Vendredi

Menu
végétarien

Céleri bio rémoulade (mayonnaise)

Tagliatelle

sauce minestrone (lentilles vertes, lentilles corail, haricots blancs, haricots rouges, coulis de tomates, oignons, carottes, courgettes, ail, basilic, paprika, Parmigiano Reggiano)

Fromage blanc nature bio

Orange bio

Pain bio au sésame
Fromage fouetté
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.