

Menu

Du lundi 25 au vendredi 29 mars 2024

Lundi

Menu
végétarien

Salade verte aux croûtons

Nuggets végétariens

Stick de ketchup

Haricots verts persillés

Liégeois au chocolat bio

Biscuits sablés bio

Barre pâtissière

Lait nature bio

Purée de pomme, fraise et cassis bio



Mardi

Blanquette de veau

(oignons, poireaux, champignons, carottes et crème)

Riz bio créole

Camembert bio

Poire

Pain bio

Confiture de fraise

Fruit de saison



Mercredi

Salade de pâte et dés de Tomme de brebis (gnocchi sarde, tomate, concombre, dés de Tomme de brebis, huile d'olive, ciboulette, basilic et ail)

Filet de poisson blanc sauce

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

Brocolis à l'ail

Banane bio

Brioche aux pépites de chocolat

Fruit de saison



Jeudi

Menu LOCAL

Carottes râpées bio d'Île-de-France et pomme bio d'Île-de-France

Cuisse de poulet label rouge

Purée de pois cassés bio Île-de-France (pois cassés, flocons de pommes de terre bio, lait bio, beurre et muscade)

Yaourt bio aromatisé aux fruits rouges d'Île-de-France

Pain bio au sésame

Fromage fouetté 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 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

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

Vendredi

Menu
végétarien

Concombre bio à la menthe

Tagliatelle

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

Edam bio

Orange bio

Baguette viennoise du boulanger

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.