

# Menu

Du lundi 24 au vendredi 28 mars 2025

## Lundi

Menu  
végétarien

Salade verte vinaigrette

Nuggets végétariens  
*Stick de ketchup*

Pomme de terre campagnarde  
aromatisées

Crème dessert chocolat bio  
Mandarine 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 aux petits légumes

(Riz bio, cubes de carottes, courgettes et oignons)



Camembert bio



Kiwi bio



Pain bio  
Confiture de fraise  
Fruit de saison



## Mercredi

Salade libanaise bio et dés de Tomme  
de brebis

(pois chiche bio, tomate, concombre, huile d'olive,  
coriandre)



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



Brocolis bio à l'ail  
Banane bio



Brioche aux pépites de chocolat  
Fruit de saison



## Jeudi

Menu LOCAL

Carottes râpées 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,  
lait bio, beurre et muscade)



Yaourt bio fraise en seaux  
d'Île-de-France



Poire bio 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



Produit issu de l'Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine Protégée  
ou Indication Géographique  
Protégée



Label Rouge



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



Volaille de qualité certifiée

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.

## Vendredi

Menu  
végétarien

Concombre bio à la menthe  
(Fromage frais et menthe fraîche)



Penne bio  
sauce lentilles corail bio (lentilles corail bio,  
tomate bio, carottes, oignons, échalotes, ail, basilic,  
paprika)



Edam bio



Orange bio



Baguette viennoise du boulanger  
Petit suisse nature  
Fruit de saison