

Menu

Du lundi 31 mars au vendredi 04 avril 2025

**Menu
végétarien**

Lundi

Salade verte vinaigrette

Gratin Auvergnat végétarien bio
(pommes de terre bio, allumettes fumées de soja, Cantal AOP râpé)

Yaourt nature bio

Kiwi bio

Barre pâtissière
Lait nature bio
Purée de pomme et fraise

Mardi

Carottes râpées bio à l'huile d'olive

Saucisse de Toulouse label rouge
(Plat de substitution : Saucisse de dinde façon Toulouse)

Lentilles bio aux marrons

Saint Paulin bio

Pomme bio

Pain bio
Confiture de fraise
Fruit de saison

Mercredi

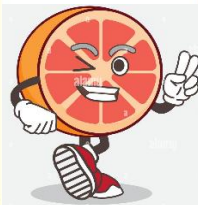
Poulet label rouge aux 4 épices
(sauté de poulet label rouge, pain d'épices, carottes, échalotes, 4 épices)

Purée crécy bio
(flocon de pomme de terre, lait bio, beurre, carotte bio, muscade)

Yaourt bio au citron

Salade de **pamplemousse**,
clémentine et ananas au sirop

Moelleux au chocolat
Fruit de saison



Jeudi

Saucisson sec
(Plat de substitution : Saucisson à l'ail de volaille)

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

Haricots verts bio persillés

Edam bio

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

Baguette viennoise du boulanger
Petit suisse nature
Fruit de saison

**Menu
végétarien**

Vendredi

Céleri bio rémoulade (mayonnaise bio)

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

Fromage blanc nature bio d'Île de France

Orange bio

Pain bio au sésame
Fromage fouetté
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.