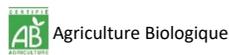


# Menus du 2 au 20 octobre 2023

Menus élaborés avec Tisham, Lily-Rose, Mara et Liam de l'école élémentaire Longchamp

lundi 02	mardi 03	mercredi 04	jeudi 05	vendredi 06
<b>Menu végétarien</b> Betteraves en salade Dahl de lentilles et Riz Kiri Compote pomme poire Pain tradition Goûter Lait Fruit et Biscuits	Sauté de dinde sauce forestière Pommes de terre et Haricots verts Comté Banane Pain tradition Goûter Compote gourde Pain et Chocolat	<b>Menu végétarien</b> Carottes râpées Couscous de légumes et Semoule Camembert Pomme Pain tradition Goûter Lait aromatisé Fruit et Gâteau moelleux	Concombre Veau marenco Riz Yaourt nature Raisins Pain tradition Goûter Lait Fruit et Brioches	Tomates en salade Brandade de poisson Mimolette Poire au chocolat Pain tradition Goûter Yaourt à boire Fruit et Pain d'épices
lundi 09	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
<b>LA SEMAINE DU GOUT</b>				
<b>Entendre</b> Menu "croustillant" Feuilleté au fromage Falafel + Sauce au fromage blanc Légumes croquants Millefeuille Pain tradition Goûter Lait aromatisé Pain et Chocolat	<b>Sentir</b> Menu "odorant" Emincé de bœuf sauce au poivre Riz basmati Camembert Orange à la cannelle Pain tradition Goûter Yaourt à boire Fruit et Croissant	<b>Voir</b> Menu "coloré" Tomate concombre mais Bolognaise végétarienne et Cheddar râpé Pâtes tricolores Raisins noirs Pain tradition Goûter Jus de fruit Fruit et Cake	<b>Goûter</b> Menu "sucré" Pamplemousse au sucre Curry de poulet patate douce au lait de coco Semoule aux raisins secs Yaourt nature et confiture Pain tradition Goûter Lait nature Pain et Confiture	<b>Toucher</b> Menu "à la main" Tomates cerises Poisson pané Potatoes Muffin au chocolat Pain tradition Goûter Compote gourde Banane et Biscuits
lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
<b>Menu végétarien</b> Taboulé Omelette au fromage Purée de carottes Babybel Salade de fruits au sirop Pain tradition Goûter Yaourt à boire Fruit et Pain et Confiture	Maïs cœur de palmier Emincé de bœuf au jus Tortis Fromage blanc Poire Pain tradition Goûter Lait aromatisé Fruit et Biscuits	<b>Menu végétarien</b> Œuf dur mayonnaise Pizza margherita Comté Crème caramel Pain tradition Goûter Jus de fruit Fruit et Brioches	Emincé de volaille à la moutarde Petit pois Yaourt nature Mousse au chocolat Pain tradition Goûter Compote gourde Banane et Biscuits	Avocat Colin sauce provençale Riz Yaourt aromatisé Pain tradition Goûter Lait nature Fruit et Barre de céréales

Le goûter est servi du lundi au vendredi aux enfants des écoles maternelles, sur inscription auprès du directeur d'établissement. Seul le mercredi est concerné par la fourniture de goûters aux enfants des écoles élémentaires.



Agriculture Biologique



Label Rouge



Issu de la pêche durable



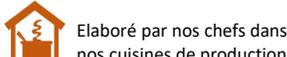
Aide EU à destination des écoles - produit laitier



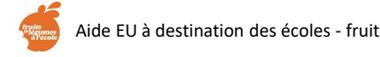
Produit en Ile de France



Appellation d'Origine Protégée



Elaboré par nos chefs dans nos cuisines de production



Aide EU à destination des écoles - fruit

**Bœuf, veau, volaille et porc : nés, élevés et abattus en France.**

**Agneau : né, élevé et abattu en UE**

Le repas est complété par du pain à base de farine produites en Ile de France. Un plat de substitution est proposé aux enfants qui ne consomment pas de porc.

Les plats proposés sont élaborés par nos chefs selon le principe d'une cuisine traditionnelle. Aussi, les 14 allergènes définis dans la réglementation européennes sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations. Par conséquent, en cas d'allergie alimentaire, un PAI doit être mis en place.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.