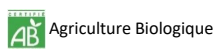


Menus du 08 janvier au 02 février 2024

Menus élaborés avec Margot (CE2), Clémence (CE1), Pierre-Marie (CM1), Florent (CM2), Aurélia (CP) de l'Ecole Musset.

lundi 08	mardi 09	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
<p>Menu végétarien</p> <p>Bolognaise de thon</p> <p>Riz</p> <p>Babybel</p> <p>Compote de fruit</p> <p>Pain tradition</p> <p>Goûter Lait Fruit et Biscuits</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Chou blanc râpé</p> <p>Cappelletti au fromage</p> <p>Vaourt nature</p> <p>Poire cuite</p> <p>Pain tradition</p> <p>Goûter Compote gourde Pain et Confiture</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Emincé de veau</p> <p>Lentilles aux carottes</p> <p>St Nectaire</p> <p>Clémentines</p> <p>Pain tradition</p> <p>Goûter Lait aromatisé Fruit et Gâteau moelleux</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Velouté de potiron</p> <p>Omelette nature</p> <p>Haricots verts</p> <p>Edam</p> <p>Galette des rois</p> <p>Pain tradition</p> <p>Goûter Jus de fruit Chausson aux pommes et Fruit</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Colin pané</p> <p>Gratin pomme de terre et choux fleurs</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Pomme</p> <p>Pain tradition</p> <p>Goûter Vaourt à boire Fruit et barre de céréales</p>
lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
<p>Menu végétarien</p> <p>Betteraves</p> <p>Couscous de légumes</p> <p>Camembert</p> <p>Compote de fruit</p> <p>Pain tradition</p> <p>Goûter Jus de fruit Fruit et Caké</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Poulet grillé</p> <p>Riz</p> <p>Vaourt nature</p> <p>Banane au chocolat</p> <p>Pain tradition</p> <p>Goûter Compote gourde Fruit et Gâteaux moelleux</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Velouté carottes</p> <p>Gratin pomme de terre et brocolis</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Poire</p> <p>Pain tradition</p> <p>Goûter Lait nature Fruit et Barre bretonne</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Sauté de boeuf à la tomate</p> <p>Pennes</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Clémentines</p> <p>Pain tradition</p> <p>Goûter Vaourt à boire Pain et Barre de chocolat</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Salade iceberg et dés de fromage</p> <p>Filet de lieu</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p> <p>Pain tradition</p> <p>Goûter Lait aromatisé Croissant et Fruit</p>
lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
<p>Menu végétarien</p> <p>Carottes rapées</p> <p>Veau marengo</p> <p>Riz</p> <p>Emmental</p> <p>Pain tradition</p> <p>Goûter Vaourt à boire Pain au chocolat et Fruit</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Bolognaise de légumes et Spaghettis</p> <p>Fromage blanc confiture de fraise</p> <p>Banane</p> <p>Pain tradition</p> <p>Goûter Lait aromatisé Fruit et Baguette Viennoise</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Sauté de poulet aux champignons</p> <p>Petits pois et carottes</p> <p>Gouda</p> <p>Tarte fine aux pommes</p> <p>Pain tradition</p> <p>Goûter Jus de fruit Fruit et Gâteau moelleux</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Pizza margherita</p> <p>Vaourt aux fruits</p> <p>Orange</p> <p>Pain tradition</p> <p>Goûter Lait Pain et Confiture</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Avocat</p> <p>Filet de colin sauce beurre</p> <p>Haricots verts</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Pain tradition</p> <p>Goûter Vaourt à boire Fruit et Barre de céréales</p>
lundi 29	mardi 30	mercredi 31	jeudi 01	vendredi 02
<p>Menu végétarien</p> <p>Carottes rapées</p> <p>Couscous de légumes aux céréales gourmandes</p> <p>Mimolette</p> <p>Banane</p> <p>Pain tradition</p> <p>Goûter Lait aromatisé Fruit et Madeleine</p>	<p>Terroir de France : Bourgogne</p> <p>Emincé de bœuf au jus</p> <p>Purée de pomme de terre et panais</p> <p>Comté</p> <p>Tarte aux poires</p> <p>Pain tradition</p> <p>Goûter Lait Pain et Barre de chocolat</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Velouté de poireaux pommes de terre</p> <p>Riz et lentilles cuisinés</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Clémentines</p> <p>Pain tradition</p> <p>Goûter Compote gourde Fruit et Cake</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Salade verte maïs</p> <p>tartiflette</p> <p>aux dés de dinde</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Pomme</p> <p>Pain tradition</p> <p>Goûter Jus de fruit Fruit et Baguette Viennoise</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Pavé de saumon rôti</p> <p>Blé aux légumes</p> <p>Brie</p> <p>Poire</p> <p>Pain tradition</p> <p>Goûter Vaourt à boire Chausson aux pommes et Fruit</p>

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 européenne 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.