

Menus du 30 septembre au 18 octobre 2024

Menus élaborés avec les enfants de l'école 15 Bauches : Sam (CP), Olaya (CE1), Leila (CE2), Gabriel (CM1), et Alice (CM2).

lundi 30	mardi 01	mercredi 02	jeudi 03	vendredi 04
Menu végétarien Betteraves Cappelletti à la crème Fromage fondu Pomme Pain tradition Goûter Baguette et pâte à tartiner Lait, Fruit	Emincé de poulet sauce forestière Blé et petits pois Comté Poire au chocolat Pain tradition Goûter Madeleines, Yaourt à boire Compote gourde	Menu végétarien Boulettes végétales et légumes couscous Semoule Yaourt nature Poire Pain tradition Goûter Baguette et fromage fondu Jus de fruit	Emincé de veau sauce provençale Purée de pomme de terre Gouda Compote de pommes Pain tradition Goûter Barre de céréales Yaourt à boire, Fruit	Tomates Filet de lieu noir Julienne de légumes et riz Crème dessert chocolat Pain tradition Goûter Viennoise nature Lait aromatisé, Fruit

lundi 07	mardi 08	mercredi 09	jeudi 10	vendredi 11
Sauté de bœuf aux carottes Coquillettes Saint-Nectaire Kiwi Pain tradition Goûter Moelleux chocolat Yaourt à boire, Fruit	Menu végétarien Salade de lentilles Raviolis gratinés aux légumes Babybel Compote de pêche Pain tradition Goûter Baguette et confiture Lait, Compote gourde	Colombo de poulet Riz Yaourt nature Ananas Pain tradition Goûter Barre bretonne Yaourt à boire, Fruit	Menu végétarien Carottes râpées Haricots blancs à l'italienne et polenta crémeuse Mimolette Crème dessert caramel Pain tradition Goûter Baguette et fromage Jus de fruit	Filet de saumon Gratin de pommes de terre et épinards Camembert Eclair au chocolat Pain tradition Goûter Gaufrettes Yaourt à boire, Fruit



LA SEMAINE DU GOUT

"Ma cantine voyage autour du monde"



lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
A la découverte du Moyen Orient Salade de pois chiches Kebab végétarien (Crudités et sauce blanche) Flan nappé au caramel Pain tradition Goûter Baguette et fromage fondu Jus de fruit	A la découverte de l'Europe Tomates et basilic Sauté de bœuf façon goulash Pommes de terre et carottes Gaufre sauce chocolat Pain tradition Goûter Barre céréales Lait, Fruit	A la découverte de l'Afrique Rondelles de carottes au cumin et mimolette Poulet Kedjenou Riz Salade de mangue Pain tradition Goûter Pain au lait, Yaourt à boire Compote gourde	A la découverte du Maghreb Tajine de légumes Semoule Yaourt nature et miel Orange Pain tradition Goûter Quatre-quart, Lait Fruit	A la découverte de l'Amérique du Nord Fish burger Salade verte Potatoes Donut Goûter Baguette et confiture Yaourt à boire, Compote gourde

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. 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.