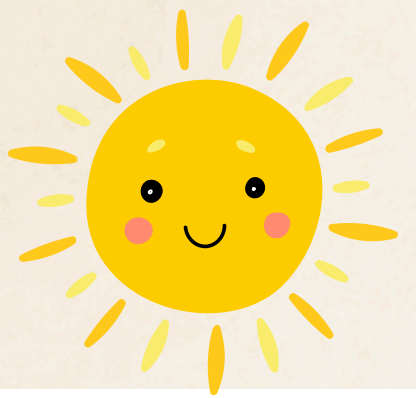
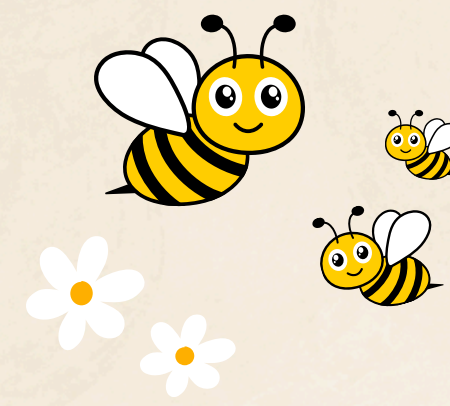




# Menus du 28 Avril au 09 Mai

Menus élaborés avec les élèves de l'école Paul Valéry :  
Marcus, Livia, Sleydja, Lyle, Anaïs



**AB** Agriculture Biologique

**Label Rouge**

Appellation d'Origine Protégée

Produit en Ile de France

Issu de la pêche durable

Aide EU à destination des écoles - produit laitier

Aide EU à destination des écoles - fruit

**Lundi 28 04**

**VÉGÉTARIEN**

**Haricots rouges à la sauce tomate**

Riz

Kiri

**Compote pomme fraise**

**Pain tradition**

**Mardi 29/04**

**Sauté de bœuf aux champignons**

**Boullgour Carottes sautées**

Mimolette

Banane

**Pain tradition**

**Mercredi 30/04**

**Maïs**

**Poulet rôti au jus**  
*Alternative végétarienne : Omelette*

Coquillettes

Fromage blanc et Miel

**Pain tradition**

**Jeudi 01/05**

**férié**

**Vendredi 02/05**

**Tomate et mozzarella**

**Filet de cabillaud sauce citronnée**

**Pommes de terre rôties**

Pomme

**Pain tradition**

GOÛTER  
**BAGUETTE ET PÂTE À TARTINER LAIT NATURE**

GOÛTER  
**BAGUETTE ET FROMAGE COMPOTE**

GOÛTER  
**BARRE BRETONNE YAOURT À BOIRE, FRUIT**

GOÛTER  
**BAGUETTE VIENNOISE CHOCOLAT YAOURT À BOIRE, COMPOTE**

**Lundi 05/05**

**Boulettes de bœuf sauce tomate**  
*Alternative végétarienne : Boulettes végétariennes*

Haricots verts Semoule

**Bûchette chèvre & vache**

Kiwi

**Pain tradition**

**Mardi 06/05**

**VÉGÉTARIEN**

Salade verte

Pizza Margherita

Yaourt nature

Fraises

**Pain tradition**

**Mercredi 07/05**

**Sauté de veau au paprika**

Carottes sautées Purée de pomme de terre

Brie

Compote de pomme

**Pain tradition**

**Jeudi 08/05**

**férié**

**Vendredi 09/05**

**Concombre et feta**

Saumon rôti sauce ciboulette

Riz basmati

Crème dessert vanille

**Pain tradition**

GOÛTER  
**BAGUETTE ET CONFITURE LAIT NATURE**

GOÛTER  
**PAIN AU CHOCOLAT YAOURT À BOIRE, COMPOTE**

GOÛTER  
**BAGUETTE ET MIEL LAIT AROMATISÉ ET FRUIT**

GOÛTER  
**MADELEINES LAIT AROMATISÉ, FRUIT**

Bœuf, veau, volaille et porc : nés, élevés et abbatés 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.

