



## Lundi 27 mars :

**Emincé de boeuf** sauce Percy

**Brunoise de légumes** et semoule

**Saint Nectaire AOP**

**Orange bio**

## Mardi 28 mars :

**Escalope de dinde cajun**

**Riz bio**

**Camembert bio**

**Ananas bio**

*Nouvelle recette*

« Menu des enfants du centre de loisirs Romainville B »

## Mercredi 29 mars :

**Betteraves** vinaigrette

**Boulettes de soja**  
**Couscous végétarien**

**Yaourt à boire** fraise/ framboise

**Gôter :** Barre marbré et fruit bio



« Menu des élèves en CM1 à l'école Rampal »

## Vendredi 31 mars : « océan »

**Radis à croquer** et beurre



et



**Patatoes**

**Yaourt à boire** vanille

## Jeudi 30 mars :

**Mélange de laitue**, pommes de terre, **mozzarella**, olives

**Croque au fromage**

**Poire bio**

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.

Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.



Le pain ainsi que les produits signalés sont issus de l'agriculture biologique



Recette des chefs de cuisine de la caisse des écoles



La viande de bœuf, porc et volaille sont d'origine Franc



La volaille est « Label Rouge »



La viande de veau et d'agneau sont d'origine UE



Appellation d'origine contrôlée/protégée



Certification attestant que la pêcherie s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles



\* Conformément aux recommandations du GEMRCN, tous les poissons enrobés sont ≥ à 70% de poisson et ont un P/L > à 2.