



## Lundi 24 mars :

## Mardi 25 mars :

**Emincé de boeuf** sauce Bercy (gluten)

**Escalope de dinde cajun** (gluten, lait, noix de cajou)

**Ratatouille** et pommes de terre

**Riz bio** (lait)

**Saint Nectaire AOP** (lait)

**Camembert bio** (lait)

**Orange bio**

**Ananas bio**

« Menu des enfants du centre de loisirs Romainville B »

## Mercredi 26 mars :

**Betteraves bio vinaigrette**

**Boulettes de soja**

**Semoule bio** (gluten) **et légumes** (céleris, pois chiches)

**Yaourt bio nature** (lait)



**Goûter :** Barre marbré (gluten, œuf) et pomme bio

## Vendredi 28 mars :

## Jeudi 27 mars :

**Cabillaud** sauce oseille (poisson, lait)

Mélange de **pommes de terre**, **mozzarella**

**Brocolis bio** en gratin (lait, gluten)

(lait), **olives vinaigrette**

**Croque au fromage** (gluten, lait)

**Babybel** (lait)

**Salade vinaigrette**

**Banane bio**

**Kiwi bio**

**vinaigrette** (moutarde, sulfites)

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 pêche 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.