

MENU ENFANTS Du lundi 13 au vendredi 17 janvier 2025



LUNDI

Crème de champignons
 (lait Bio, pommes de terre, poireau, fromage frais)



Poulet de Bréauté, sauce basquaise
 (ail, huile d'olive, oignons, poivrons, tomate)

Ratatouille et semoule Bio
 (ail, aubergines, courgettes, laurier, oignons, tomate, thym)

Fromage

Banane

MARDI

Chou blanc râpé aux graines de sésame grillées
 (ail, moutarde, persil)



Blanquette de veau à l'ancienne

(carottes, champignons, ail, clous de girofle, citron, oignons, poireaux, crème fermière Bio)



Pommes de terre persillées

Yaourt Bio sucré

MERCREDI

Saucisson sec

Croziflette

(pâtes crozet de Savoie, lardons, oignons, reblochon, crème fermière Bio)



Salade

Petit pot de glace

JEUDI

Potage Freneuse

(céleri, oignons, poireaux, pommes de terre, crème fermière Bio)



Dhal de lentilles

(lentilles vertes Bio, ail, carottes, coriandre, cumin, curry, gingembre, oignons rouges, tomate)

Fromage

Clémentines

VENDREDI

Salade savoyarde

(salade, cantal, lardons, moutarde, persil, croûtons)



Œuf dur Bio, sauce safranée

(crème fermière Bio, échalotes, piment de Cayenne, safran)

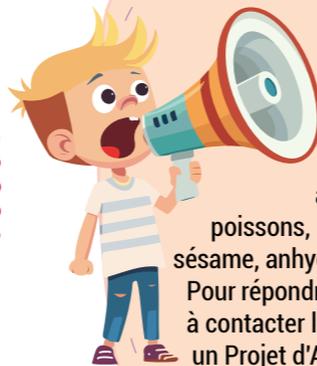


Carottes au beurre

Fromage

Tarte aux poires amandine "maison"

ALLERGIES



Les plats proposés sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes à déclaration obligatoire du règlement n°1169 / 2011 du 25 octobre 2011 (liste des allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin, mollusques).

Pour répondre à vos préoccupations et obligations, nous vous invitons à contacter la médecine scolaire et le directeur de l'école afin d'établir un Projet d'Accueil Individualisé avec notre service.

LA STAR DE LA SEMAINE



LA LENTILLE

La lentille a été, toujours et partout, un aliment de base apprécié pour ses qualités nourrissantes. Originaire d'Asie centrale, la lentille est cultivée depuis l'aube de l'Humanité. Elle s'est très vite répandue aux quatre coins de l'Europe grâce au développement des voies de communication sous l'Empire romain. Encore blonde, à son arrivée en Europe, il ne lui a fallu que deux siècles pour prendre des pigments bleus et se teinter en vert. Cultivée partout dans le monde au XXIe siècle, on ne trouve quasiment plus la lentille à l'état sauvage. La lentille est une légumineuse riche en fer et en protéines, nutriments indispensables pour l'énergie et le tonus ! Elles représentent également une source intéressante de magnésium, de potassium, de phosphore, de cuivre, de manganèse, et de calcium.



TRAÇABILITÉ

Nous privilégions les filières locales et fermières et l'origine française de nos produits. "Notre établissement scolaire fournit des produits laitiers subventionnés par l'Union Européenne dans le cadre du régime européen de distribution de lait aux écoles".



Les mets soulignés et en gras peuvent être allergènes chez certaines personnes