

# MENU ENFANTS

Du lundi 24 au vendredi 28 mars 2025



## LUNDI

### Salade du Haut Jura

(comté, lardons, moutarde, salade, graines de pavot, persil)



### Poulet, sauce forestière

(champignons, échalotes, fond de veau, thym)

### Ratatouille et semoule Bio **Bjô**

(ail, aubergines, courgettes, laurier, oignons, tomates, thym)

### Génoise, confiture et crème anglaise



## MARDI

### Betteraves vinaigrette



### Sauté de veau à la Marengo

(champignons, ail, laurier, oignons, tomate, thym)

### Pommes de terre vapeur

### Fromage

### Kiwi



## MERCREDI

### Potage santé

**Bjô** (lait Bio, oseille, poireaux, pommes de terre)

### **Bjô** Œuf dur Bio à la crème

(crème fermière)



### Tajine

(carottes, courgettes, aubergines, oignons rouges, figues, tomate)

### Petits suisses sucrés

## JEUDI

### Saucisson sec, beurre, cornichons et salade



### Échine de porc fermier à la catalane

(ail, laurier, citron, oignons, tomate, thym)

### Jardinière de légumes

(carottes, haricots verts, navets, pommes de terre, petits pois)

### Fromage

### Banane



## VENDREDI

### Salade trio saveur

(carottes, céleri rave, et céleri branche)



### Filet de lieu noir, sauce mouclade

(moules, échalotes, fumet de poisson, citron, persil)

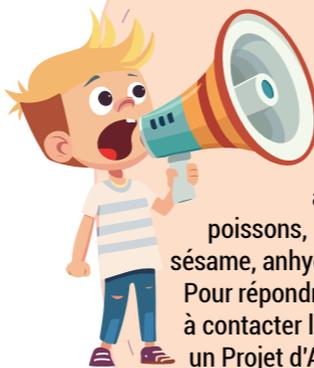
### Riz Bio **Bjô**

### Fromage

### Chou à la crème Salammbô



## 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



### LES KIWIS

Les kiwis sont des fruits de plusieurs espèces de lianes du genre Actinidia, famille des Actinidiaceae. Ils sont originaires de Chine, notamment de la province de Shaanxi. On en trouve par ailleurs dans des climats dits montagnards tropicaux. En France, les kiwis de l'Adour sont les seuls à disposer d'une indication géographique protégée (IGP) et d'un label rouge. À maturité, la pulpe du kiwi généralement verte (parfois jaune pour certaines variétés) est sucrée et acidulée, entourée d'une peau souvent brune et duveteuse, et contient une centaine de minuscules graines noires comestibles.

Le kiwi est exceptionnellement riche en vitamine C, il est aussi source de vitamines K et B9 (acide folique) ainsi que de cuivre et de potassium.



## 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**