

MENU ENFANTS Du lundi 27 au vendredi 31 janvier 2025



LUNDI

Potage de panais
(céleri, poireaux)



Filet de colin d'Alaska

Carottes Vichy, sauce crème
(crème fermière Bio)



Fromage

Pomme Bio

MARDI

Salade Lorette

(œufs Bio, betteraves, céleris, mâche, huile de noix)



Bio Lasagnes de légumes "maison"

(ail, aubergines, courgettes, emmental, huile d'olive, origan, oignons, poivrons, béchamel, tomate)

Fromage

Salade de fruits "maison"



MERCREDI

Salade chablaisienne

(fromage Abondance, carottes, croûtons, huile de noix, lardons, moutarde, noix, persil, salade)



Rôti de bœuf, sauce vigneronne

Purée Isabelle

Fromage

Tarte aux pommes



JEUDI

Saucisson sec, beurre, salade

Œuf dur à la crème

(œuf Bio, crème fermière Bio)



Haricots verts & pommes de terre

Bio Yaourt Bio sucré

LA STAR DE LA SEMAINE

LE POIREAU

Le poireau, cousin de l'oignon, fait partie de la famille royale des liliacées. Consommé depuis la nuit des temps, il est originaire de l'Asie centrale. Il existe depuis le début de l'Antiquité.

Au Moyen Âge, la culture du poireau fut introduite en Europe où il est demeuré un légume très prisé jusqu'à aujourd'hui. À la fois légume et condiment, le poireau a toujours su rehausser les mets les plus variés de son parfum unique.

Les bénéfices du poireau sont proches de ceux de l'oignon et de l'ail. Le poireau est particulièrement riche en fibres qui favorisent le transit, mais aussi en potassium, favorable à la santé artérielle et osseuse. Il contient aussi des composés soufrés anticancer.



VENDREDI

Potage Briard

(carottes, céleri, oignons, pommes de terre)



Filet de merlu, sauce tyrolienne

(citron, sauce béarnaise, tomate)

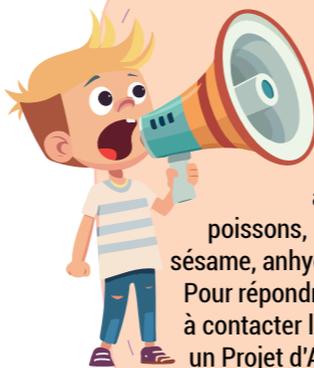
Ratatouille & semoule Bio

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

Fromage

Crêpes au chocolat

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.

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