







Filet de poisson du marché, sauce moutarde à l'ancienne

Chou-fleur & pommes de terre

Fromage Raisin



Carottes râpées

Omelette à l'espagnole

(œufs Bio, chorizo, emmental, ail, huile d'olive, oignons, poivrons, tomate)

Pommes de terre sautées

Fromage blanc Bio sucré



Salade Dame blanche

(céleri Bio, chou blanc Bio, fenouil Bio, feuille de chêne Bio, estragon, œuf, moutarde)

Haricots d'agneau

Haricots chevriers verts

Fromage Banane



Potage de courge bleue de Hongrie Bio (courge bleue Bio, lait Bio, oignons, pommes de terre)

Sauté de volaille du Prieuré à la normande

(crème fermière Bio, échalotes, champignons, fond de volaille) Pâtes aux légumineuses Bio (Bio)

Tarte normande aux pommes

(pommes Bio)





Roulé à la saucisse Sauté de bœuf.

(ail, carottes, laurier, oignons, persil, tomate, thym)



sauce au poivre

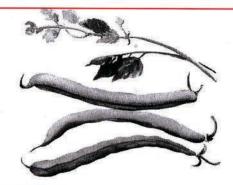
Bio (crème fermière Bio, échalotes, poivre, vin blanc)

Pommes de terre & brocolis

Fromage

Salade de fruits « maison »





La star de la semaine c'est :

LE HARICOT CHEVRIER VERT

Fierté du Bassin Parisien, le haricot chevrier a le goût plus marqué que les flageolets ordinaires, d'où son utilisation fréquente pour accompagner le navarin de mouton ou le gigot d'agneau. Il doit son nom à Gabriel Chevrier, originaire d'Arpajon et cultivateur à Brétigny sur Orge dans l'Essonne, qui découvrit par hasard en 1872 un procédé de séchage du flageolet permettant de lui garder sa couleur verte.

Avec sa teneur en fer importante, le flageolet est un bon allié pour éviter les anémies et favoriser un bon transport de l'oxygène dans le corps.

Le flageolet fait partie de la famille des légumineuses, c'est donc un aliment de bonne qualité à intégrer dans votre ration journalière si vous êtes végétarien ou vegan afin de garantir un bon apport de protéines végétales.

Tracabilité:

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».

Allergies:

Les plats proposés sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes à déclaration obligatoire du réglement 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.



Réseau des villes associées au Programme National Nutrition Santé. www.villeactivepnns.fr