



Menu ENFANTS

SEMAINE DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024



LUNDI



Melon
Filet de poisson du marché,
sauce moutarde à l'ancienne
Chou-fleur & pommes de terre
Fromage
Raisin



MARDI



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



MERCREDI



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



JEUDI



Potage de courge bleue de Hongrie
(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
Tarte normande aux pommes
(pommes Bio)



VENDREDI



Roulé à la saucisse
Sauté de bœuf,
(ail, carottes, laurier, oignons, persil, **tomate**, thym)
sauce au poivre
(crème fermière Bio, échalotes, poivre, vin blanc)
Pommes de terre & brocolis
Fromage
Salade de **fruits** « maison »



SAMEDI



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.

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.»

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.



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