



Menu ENFANTS

SEMAINE DU 1^{ER} AU 5 JUILLET 2024



LUNDI

Céleri rémoulade végétarienne

(céleri, échalotes, haricots secs, huile de noix, moutarde, vinaigre balsamique)

Sauté de bœuf à la catalane

(ail, citron, laurier, oignons, olives vertes, persil, tomate, thym)

Cocos blancs à la tomate

Fromage

Yaourt nature sucré



MARDI

Salade de lentilles au Cantadou

(Bio) (lentilles Bio, oignons, persil, salade)

Sauté de dinde, sauce moutarde

(Bio) (crème fermière Bio, champignons, moutarde, échalotes, fond de volaille)

Haricots verts persillés & poivrons rouges

Pêche



MERCREDI

CENTRES DE LOISIRS

Carottes râpées

Moules, sauce au curry

(crème fermière Bio, curry, beurre, persil, échalotes)

Frites

Tarte au fraises « maison »



JEUDI

Salade aux deux choux

(chou blanc, chou rouge, tomates, œufs Bio) (Bio)

Tortilla aux légumes du soleil

(œufs Bio, pommes de terre, basilic, courgettes, poivrons, oignons, emmental, olives)

Fromage

Esquimau



VENDREDI

Saucisson à l'ail, beurre, cornichons

Parmentier de poisson « maison »

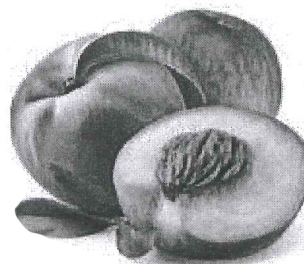
(pomme de terre, ail, emmental, fumet de poisson, persil, lait Bio) (Bio)

Fromage

Salade de fruits « maison »



SAMEDI



La star de la semaine c'est :

LA PÊCHE

Le pêcher trouve son origine en Chine, où il commence à être cultivé bien avant notre ère. Il traverse ensuite l'Asie pour être domestiqué en Inde et au Proche-Orient, puis finalement en Europe grâce à Alexandre le Grand et sa conquête de la Perse.

La pêche booste l'immunité, elle est riche en vitamines et en minéraux, comme la vitamine C, vitamine A, vitamine E, vitamine K, vitamine B3 et vitamine B6.

Elle contient également du potassium, du magnésium et du phosphore. La pêche fournit plus de 15% de l'apport journalier recommandé en vitamine C : un nutriment indispensable pour le système immunitaire.

De plus, les pêches renforcent l'immunité grâce à leurs propriétés antimicrobiennes.

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.