



# Menu ENFANTS

SEMAINE DU 8 AU 12 JUILLET 2024



**LUNDI**

Salade carnaval 

(chou blanc, concombres, radis, maïs, échalotes, ail, persil, moutarde)

Mironton de bœuf normand

(cornichons, fond de veau)

Haricots beurre

Nectarine

**MARDI**

Betteraves, mâche

Omelette à la bohémienne

(œufs Bio, emmental, oignons, tomate, courgettes, aubergines)

Pommes de terre au four 

Fromage

Petits suisses

**MERCREDI**

Pâté de campagne, salade verte, cornichons



Filet de poisson du marché

Purée de carottes


Cerises 

**JEUDI**

Salade coleslaw

(chou blanc, tomates, salade, carottes, graines de sésame, sirop d'érable)

Chipolatas

Lentilles cuisinées 

Fromage

Fromage blanc Bio au miel

**VENDREDI**

Pastèque

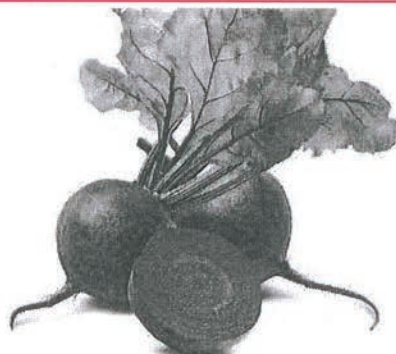
Penne rigate à la mexicaine 

façon chili sin carne

(ail, piment, haricots rouges, lentilles vertes, huile d'olive, maïs, oignons, tomates)

Mousse au chocolat

**SAMEDI**



## La star de la semaine c'est :

### LA BETTERAVE

La betterave (*Beta vulgaris*) provient de la côte méditerranéenne, où elle pousse toujours spontanément. On cultive cette plante pour ses racines à la chair sucrée. Selon les variétés, elle prend une forme arrondie ou allongée et des couleurs allant du rouge au blanc, passant même par le jaune. Mesurant environ 30 cm de haut, elle déploie des tiges pourpres ou vertes surmontées de feuilles vertes et ovales.

Antioxydante, riche en vitamines et minéraux, la betterave est une alliée naturelle pour préserver sa vue et maintenir une bonne santé cardiovasculaire.

## 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 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.villeactivepnns.fr](http://www.villeactivepnns.fr)