

Menu ENFANTS

SEMAINE DU 9 AU 13 SEPTEMBRE 2024



LUNDI

Bio Betteraves Bio, mâche

Filet de poisson du marché, **sauce bretonne**

(crème fermière Bio, lait Bio, ail, oignons, **tomate**, **fumet de poisson**, citron)

Bio Carottes persillées & pommes de terre

Fromage

Petits suisses sucrés



MARDI

Potage de **légumes** « maison »

(carottes, **céleri**, oignons, pommes de terre, poireaux)

Parmentier de pois à la Provençale

(**pois**, pommes de terre, ail, oignons, poivrons, pommes de terre, **tomate**)

Bio Poire Bio de Pays



MERCREDI

Melon

Paleron de bœuf, **sauce vendangeur**

(crème fermière Bio, **fond de volaille**, poivron, raisin)

Bio **Pâtes** Bio

Fromage

Charlotte aux poires & chocolat



JEUDI

Tomates vinaigrette

Œuf dur Bio, **sauce crème**

(crème fermière Bio)

Chou-fleur, brocolis

Yaourt nature Bio



VENDREDI

Bio **Céleri** Bio, vinaigrette

Filet de lieu noir, **sauce Nantua**

(crème fermière Bio, **soupe de poisson**)

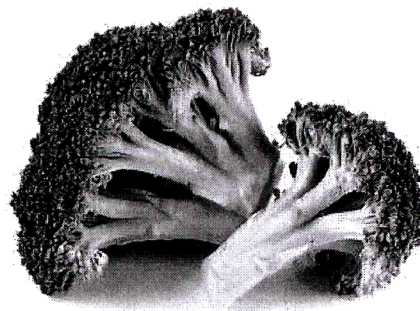
Bio Riz Bio créole & **lentilles corail**

Fromage

Petit pot de glace



SAMEDI



La star de la semaine c'est :

LE BROCOLI

Le brocoli est une variété de chou originaire du sud de l'Italie, sélectionné par les Romains à partir du chou sauvage. Il présente une tige centrale ferme ramifiée en petits bouquets qui, à la floraison, sont parsemés de minuscules fleurs jaunes. On cueille le brocoli avant l'éclosion de ses fleurs.

Riche en potassium et en vitamine B, le brocoli préviendrait les crampes musculaires. C'est un concentré de vitamines. Il contient autant de vitamine C que l'orange ! C'est aussi une excellente source de minéraux (calcium, magnésium, phosphore...) nécessaires à l'organisme. On y trouve une bonne quantité de vitamine B9, essentielle pour le renouvellement de nos cellules. De plus, la provitamine A est un antioxydant qui y est particulièrement présent.

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