



# Menu ENFANTS

SEMAINE DU 12 AU 16 AOÛT 2024



**LUNDI**

Feuilleté pissaladière

**Bio** (œufs Bio, emmental, piment de Cayenne, olives noires)

Spaghetti au thon à l'italienne

(crème fermière Bio, tomate, oignons, olives, ail, fumet de poisson, poivrons)

Fromage

Prunes de saison



**MARDI**

Radis, salade, maïs vinaigrette



Rôti de bœuf

Carottes vichy

Petit pot vanille & fraise



**MERCREDI**

Céleri au cantalou ail & fines herbes

Œuf dur Bio, **Bio**

sauce au curry & lait de coco

(ail, citron vert, coriandre, curry, laurier, fond de volaille, gingembre, lait de coco, oignons, tomate)

Purée de céleri

Fromage

Tarte aux prunes « maison »



**JEUDI**

**FÉRIÉ**

**VENDREDI**

Pastèque

Filet de poisson pané, sauce cocktail

(cognac, œuf, moutarde, ketchup)

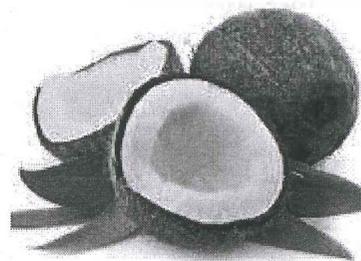
Haricots verts

Fromage

Pêche



**SAMEDI**



## La star de la semaine c'est :

### LA NOIX DE COCO

La noix de coco est le fruit du cocotier, un des représentants de la famille des palmiers ou Arécacées. L'inflorescence complète peut atteindre 1 mètre de long. Le fruit, qui peut mesurer jusqu'à 30 cm de diamètre, est lisse et de couleur vert clair ou orange lorsqu'il n'est pas mûr, tirant sur le brun et recouvert d'une épaisse couche de fibres ligneuses brunes entourant la noix à maturité, composée d'une solide coque plus ou moins sphérique ovalisée qui protège une amande blanchâtre comestible, dite ruminé, l'albumen étant constitué d'une couche solide et d'une partie liquide.

La noix de coco compte une foule de bienfaits et vertus santé. En outre, la noix de coco aide à stabiliser le sucre sanguin, est riche en potassium et en antioxydants, facilite la digestion, en plus de contrer l'inflammation.

## 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)