



# Menu ENFANTS

SÉMAINE DU 15 AU 19 JUILLET 2024



**LUNDI**

Tomate vinaigrette  
Steak haché Bio, beurre de chorizo  
 Bio Riz Bio Pilaff   
(laurier, oignons, thym)  
 Yaourt fermier aux fruits

**MARDI**

Museau vinaigrette  
Filet de lieu noir,   
sauce crème Bonne Femme  
(crème fermière Bio, champignons, persil)  
Chou-fleur, brocolis & pommes de terre  
Fromage  
Brugnon

**MERCREDI**

Betteraves vinaigrette   
Crumble de légumes aux noisettes « maison »  
(aubergines, carottes, céréales, champignons, courgettes, ail, oignons, tomates, huile d'olive, emmental, haricots blancs, noisettes)  
Fromage  
Fraises

**JEUDI**

Melon  
Tortilla aux courgettes, ail & basilic  
 (œufs Bio, emmental, basilic, courgettes, ail, huile d'olive)  
Haricots verts, flageolets cuisinés  
Fromage  
Fan « maison »

**VENDREDI**

Roulé à la saucisse « maison »  
 Rôti de bœuf,   
sauce tomate aux olives  
Pâtes  
Fromage  
Pomme

**SAMEDI**



## La star de la semaine c'est :

### LE FLAGEOLET

Le flageolet fait partie de la famille du haricot blanc, lui même provenant de l'espèce haricot commun, cultivée depuis des milliers d'années. Le haricot serait, quant à lui, originaire d'Equateur et aurait été cultivé largement en Amérique du Sud et en Amérique Latine. C'est à la suite de la conquête du Nouveau Monde que les haricots seront consommés en Europe.

On consomme ses grains récoltés avant complète maturité et qui gardent une couleur verte. La récolte se fait par arrachage des plants avant le jaunissement des feuilles, alors que la teneur en eau des graines avoisine 45 %.

Il appartient à la famille des Légumineuses ou Fabacées. 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.

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