

Centres de loisirs MENU ENFANTS

Du lundi 14 au vendredi 18
avril 2025



LUNDI

Tomates vinaigrette

Penne à la sicilienne

(aubergine, basilic, courgettes, parmesan, ricotta, oignons, tomate)

Bio Fromage blanc Bio sucré



MARDI

Salade de riz niçois au surimi

Bio (riz Bio, ail, basilic, surimi, huile d'olive, moutarde, olives noires, persil)

Filet de merlu blanc, sauce bretonne

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

Purée de pommes de terre

Fromage

Orange



MERCREDI

Salade coleslaw

Bio (chou blanc Bio, brocolis Bio, carottes, mayonnaise)

Rôti de bœuf

Courgettes à la méridionale et pommes de terre
(ail, herbes de Provence, huile d'olive, oignons, origan, poivrons, tomate)

Yaourt fermier aux fruits



JEUDI

Bio Radis Bio émincés, vinaigrette



Escalope de dinde à la crème

(crème de ferme)

Pommes de terre sautées

Pomme



VENDREDI

PIQUE-NIQUE

Sandwich au thon

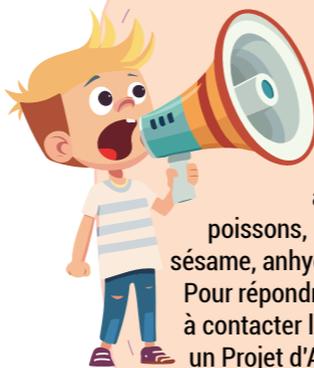
Sandwich au fromage

Chips

Poire



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.

LA STAR DE LA SEMAINE

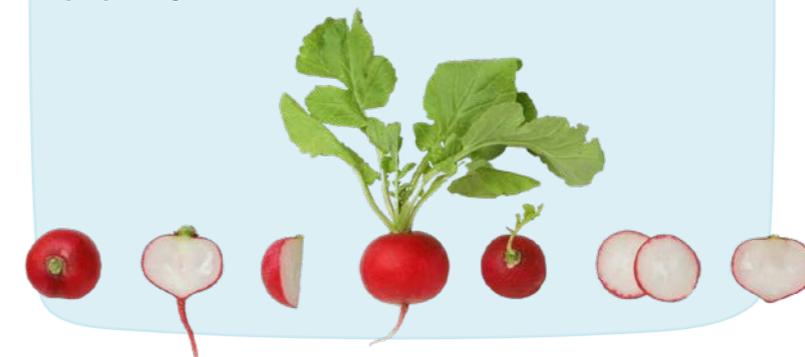


LE RADIS

Le radis, qu'il soit rouge, noir ou blanc (daikon) est un légume croquant, rafraîchissant et légèrement piquant. Présent dans nos contrées depuis le Néolithique, le radis était très populaire pendant l'Antiquité. Les différents peuples qui le cultivaient l'appréciaient pour ses qualités nutritionnelles autant que pour ses propriétés médicinales.

Ce légume-racine appartient à la famille des crucifères, comme les choux et le navet. Ses feuilles sont aussi comestibles.

Il est peu calorique, riche en vitamine C, minéraux, il contient des antioxydants et des composés bioactifs qui protégeraient contre certains cancers.



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".



Les mets soulignés et en gras peuvent être allergènes chez certaines personnes