

MENU ENFANTS

Du lundi 10 au vendredi 14
août 2026
CLSH Les 2 Rives - Ados



LUNDI

Salade de radis et maïs, vinaigrette

Bjô (radis Bio, tomates, moutarde)

Lasagnes aux légumes

(ail, aubergines, courgettes, emmental,
oignons, origan, poivrons, tomate, béchamel, lait Bio) **Bjô**

Petit suisse, biscuit



MARDI

Pastèque



Rôti de bœuf, jus de rôti

Purée de céleri

(céleri, lait Bio) **Bjô**

Petit pot glacé vanille et fraise

LA STAR DE LA SEMAINE

LA PASTÈQUE

La pastèque, aussi appelée melon d'eau, est une espèce de plantes herbacées de la famille des Cucurbitacées, originaire d'Afrique de l'Ouest, largement cultivée pour ses gros fruits lisses, à chair rouge, jaune, verdâtre ou blanche et à graines noires ou rouges.

La pastèque, gorgée d'eau (92%) nous préserve de la déshydratation en période de fortes chaleurs. Elle contient du potassium, efficace contre les crampes musculaires et les courbatures. Également bon pour le cœur, les graines de pastèque dilatent les vaisseaux sanguins, elles diminuent l'hypertension artérielle et préviennent ainsi les maladies cardio-vasculaires.



MERCREDI

Pizza napolitaine

(anchois, champignons, fromage, jambon, moutarde, oignons, olives)

Omelette à l'espagnole

Bjô (œufs Bio, chorizo, emmental, ail, oignons, poivrons, tomate)

Haricots verts

Pêche



JEUDI

Saucisson à l'ail, cornichons, salade



Sauté de porc à la Marengo

(champignons, laurier, oignons, ail, tomate, thym)

Lentilles

Fromage

Abricots



VENDREDI

Céleri au Cantadou

(céleri, Cantadou ail et fines herbes, persil, salade)

Filet de poisson, sauce crème d'aneth

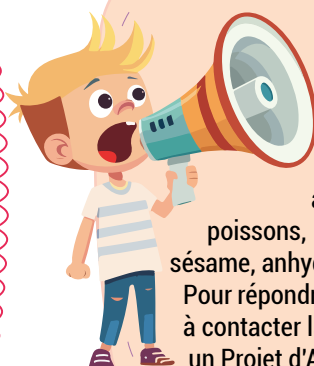
(crème fermière, aneth, échalotes, fumet de poisson, citron)

Carottes Vichy

Yaourt Bio sucré **Bjô**



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.

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