

MENU ENFANTS Du lundi 11 au vendredi 15 août 2025



LUNDI

Radis Bio vinaigrette, salade, maïs

Spaghetti crémeuses à la feta et au pesto

Bio (spaghetti Bio, crème fermière, ail, échalotes, oignons, poivrons, emmental, feta, pesto)



Fromage

Petit suisse, biscuit

MARDI

Céleri au fromage frais

Bio (céleri Bio, fromage frais ail et fines herbes, persil, salade)

Rôti de bœuf, jus de rôti

Purée de céleri

Bio (céleri Bio)

Petit pot vanille et chocolat

MERCREDI

Feuilleté pissaladière

Bio (œufs Bio, emmental, piment, olives noires, tomate)

Omelette à l'espagnole

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

Haricots verts

Fromage

Pêche

JEUDI

Pique-nique



LA STAR DE LA SEMAINE

LA PRUNE

Il semblerait que le prunier soit issu d'un croisement entre plusieurs espèces européennes et asiatiques datant de plusieurs milliers d'années.

En Europe, les Romains semblent avoir été les premiers à découvrir le fruit. En France, il faudra attendre le Moyen-Âge, puis la Renaissance, pour que la prune connaisse un véritable succès. On la déguste alors en fruit de table, en tarte, en flan et surtout en confiture. La prune est peu caloriques.

La charge glycémique de la prune est peu élevée.

Riche en vitamines, en antioxydants et en fer, la prune apporte de nombreux bienfaits à l'organisme.

Ses propriétés antioxydantes permettent de limiter la croissance de cellules cancéreuses. Ses effets anti-cancer sont donc mis en avant.

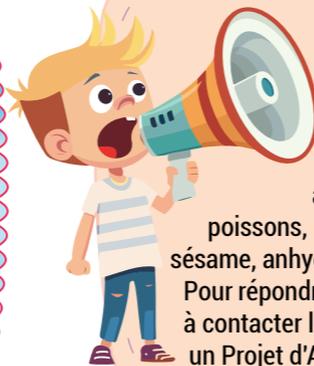


VENDREDI

FÉRIÉ



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