

MENU ENFANTS

Du lundi 13 au vendredi 17
avril 2026



LUNDI

Tomates vinaigrette
(moutarde)



Filet de poisson frais du marché

Purée de pommes de terre

Fromage blanc Bio sucré

MARDI

Salade de radis émincés, vinaigrette
Bio (radis Bio, graines de sésame, moutarde, persil, salade)

Dahl de lentilles vertes
Bio (lentilles vertes Bio, ail, carottes, coriandre, cumin,
curry, gingembre, oignons, tomates)

Riz pilaf
(laurier, thym, oignons)

Fromage

Compote de fruits et spéculoos

MERCREDI

Paté de campagne, cornichons

Carbonnade de bœuf
Bio (bœuf Bio, laurier, moutarde, oignons,
pain d'épices, persil, vergeoise, thym)

Carottes vichy

Gâteau de semoule à la vanille
Bio (semoule Bio, lait Bio, vanille)

JEUDI

Salade de riz niçoise
Bio (riz Bio, ail, basilic, surimi, moutarde,
olives, pignons de pin, poivrons, tomates)



Escalope de dinde, sauce au bleu
(bleu d'Auvergne, ail, crème, échalotes, muscade)

Flageolets à l'ail

Salade de fruits frais "maison"

VENDREDI

Crème de champignons
Bio (lait Bio, poireaux Bio, champignons, pommes de terre, fromage frais)

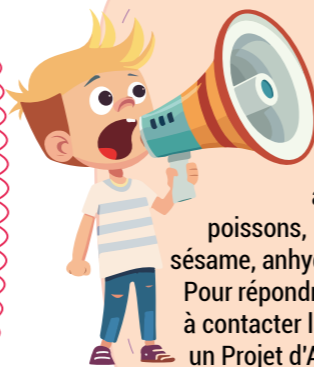
Sauté de porc

Gratin de chou-fleur et brocolis
(chou-fleur, brocolis, emmental, béchamel, lait Bio) Bio

Fromage

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

LA CARBONADE DE BOEUF

La carbonnade de bœuf est un ragoût traditionnel belge et du Nord de la France, mijoté longuement avec des oignons et du pain d'épices pour une sauce riche et parfumée.
Son nom vient du latin carbo, en référence aux braises de charbon sur lesquelles on faisait mijoter la viande autrefois.



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".

