

# MENU ENFANTS

Du lundi 15 au vendredi 19  
juin 2026



**LUNDI**

Melon



**Sauté de bœuf à la mexicaine**

(bœuf Bio, tomates, épices, oignons)

**Pâtes aux légumineuses Bio au beurre**

**Yaourt Bio sucré**

**MARDI**

**Céleri, vinaigrette**

(céleri, moutarde)

**Œuf dur, sauce crème**

(œuf Bio, lait Bio, crème fermière, beurre, muscade)

**Purée d'épinards**

**Fromage**

**Kiwi**

**MERCREDI**

**Salade piémontaise**

(pommes de terre, tomates, jambon, cornichons, mayonnaise)

**Filet de lieu noir, sauce basquaise**

(tomates, poivrons, oignons, ail, huile d'olive)

**Gratin de chou-fleur et brocoli**

(lait Bio, chou-fleur, brocolis, emmental)

**Cerises**

**JEUDI**

**Salade Lorette**

(céleri, betteraves, mâche, huile de noix, moutarde, œufs Bio)

**Saucisse de Toulouse**

**Lentilles vertes Bio**

**Fromage**

**Éclair au chocolat**

**VENDREDI**

**Tomates, vinaigrette**

(moutarde, huile, vinaigre)

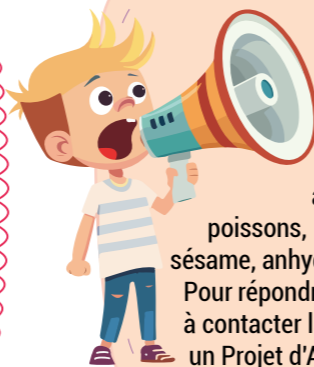
**Spaghettis à la feta crémeuse et au pesto**

(crème fermière, spaghettis Bio, feta, emmental, pesto)



**Cône glacé**

## 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

### LENTILLES VERTES

Les lentilles vertes, membres de la grande famille des légumineuses, sont reconnues pour leur petite taille et leur couleur caractéristique qui varie du vert pâle au vert foncé. Elles sont cultivées principalement pour leurs graines, qui sont consommées comme source de protéines végétales depuis des millénaires.

Elles se distinguent non seulement par leur couleur mais aussi par leur richesse nutritionnelle, leur facilité de préparation et leur polyvalence en cuisine. Elles peuvent être utilisées dans une multitude de recettes, allant des salades rafraîchissantes aux plats mijotés réconfortants.



## 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".

