

MENU ENFANTS

Du lundi 16 au vendredi 20 mars 2026



LUNDI

Salade coleslaw

(chou blanc, carottes, œuf, moutarde)



Sauté de bœuf à la mexicaine

(bœuf Bio, ail, laurier, piment de Cayenne, oignons, persil, poivrons, tomate, thym)

Pâtes aux pois chiche

Bjô Fromage blanc Bio au miel, biscuit

MARDI

Crème de champignons

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

Parmentier de poisson

(ail, emmental, cabillaud, fumet de poisson, persil, pommes de terre, lait Bio) **Bjô**

Fromage

Clémentine

MERCREDI

Allumette au fromage

Bjô (lait Bio, béchamel, moutarde, muscade)



Escalope de dinde, sauce Vallée d'Auge

(crème fermière, champignons, laurier, oignons, persil, pommes, thym)

Haricots verts et poivrons

Poire

JEUDI

Céleri rémoulade végétarienne

(céleri, moutarde, échalotes, haricots secs, huile de noix, vinaigre balsamique)

Saucisse de Toulouse

Lentilles aux carottes

Bjô (lentilles Bio, ail, ail carottes, lardons, oignons)

Fromage

Cône glacé

VENDREDI

Carottes râpées, vinaigrette

(échalotes, ail, persil, moutarde)

Omelette au fromage

Bjô (œufs Bio, emmental)

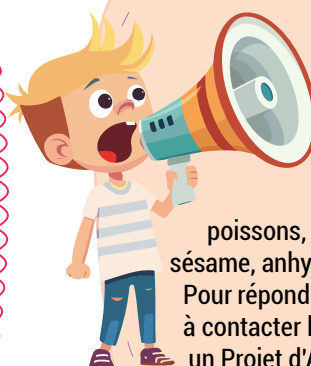
Gratin de chou fleur et brocolis

(chou fleur, brocolis, emmental, béchamel, lait Bio) **Bjô**



Yaourt fermier à la fraise

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 PARMENTIER DE POISSON

Le parmentier de poisson est un plat réconfortant qui offre de nombreux avantages nutritionnels.

Le poisson blanc fournit des protéines complètes et des acides gras oméga-3 bénéfiques pour la santé cardiovasculaire. Les pommes de terre apportent des glucides complexes et des fibres, tandis que les herbes fraîches ajoutent des vitamines et des antioxydants.

Ce plat est également facile à préparer et à conserver, ce qui en fait un plat idéal pour les repas de famille !



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