

MENU ENFANTS

Du lundi 1er au vendredi 5
juin 2026



LUNDI

Salade de radis et cresson au chèvre
(radis, cresson, croûton, chèvre, moutarde)



Filet de poisson frais du marché,
sauce beurre blanc

(citron, beurre)

Tian de légumes à la provençale
(tomate, aubergine, courgette, pomme de terre, parmesan)

Banane



MARDI

Salade Coleslaw

Bio (chou blanc Bio, carottes, graines de sésame, œuf, moutarde)

Chili sin carne aux pois et haricots rouges
(pois, haricots rouges, carotte, poivron rouge, tomate, maïs, épices)

Bio Riz Bio

Fromage

Bio Fromage blanc Bio aux spéculoos



MERCREDI

Saucisson à l'ail

Poulet fermier,
sauce boursin ail et fines herbes
(boursin, crème fermière)

Pâtes torsades

Cheesecake aux fraises et son coulis
Bio (œuf Bio, crème fermière, fraises, fromage blanc)



JEUDI

Céleri vinaigrette

Bio (céleri Bio, moutarde)

Œuf dur, sauce crème

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

Carottes vichy

Fromage

Riz au lait

Bio (lait Bio, riz rond, vanille, sucre)



VENDREDI

Allumette au fromage

(emmental, muscade, lait Bio, œufs Bio) **Bio**



Filet de lieu noir, sauce bretonne
(crème fermière, oignon, jus de citron, tomate)



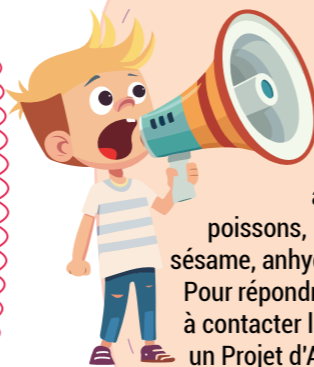
Purée d'épinards

(pomme de terre, épinards, lait Bio) **Bio**

Cerises



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 LIEU NOIR

Le filet de lieu noir est un poisson délicat et peu gras, facile à cuisiner au four, à la poêle ou en papillote, et se marie parfaitement avec des sauces crémeuses ou acidulées.

Caractéristiques du lieu noir :

Le lieu noir, également appelé colin noir, est un poisson à la chair blanche, tendre et peu calorique, riche en protéines et en sélénium. Sa texture fine et son goût subtil en font un choix idéal pour des plats sains et gourmands.



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".

