

MENU ENFANTS

Du lundi 1er au vendredi 5
septembre 2025



LUNDI

Melon

 Steak haché,
beurre Maître d'Hôtel
Petits pois, carottes

Nectarine

MARDI

Salade trio saveur

 (deux céleri Bio, carottes)

Filet de poisson,

sauce dieppoise "maison"

(crème fermière, champignons, échalotes, fumet de poisson, citron, moules, persil)

 Riz Bio

Fromage

Petits suisses sucrés



MERCREDI

Rillettes de thon

(crème, échalotes, haricots blancs, citron)

 Rôti de bœuf, jus de rôti
Purée Isabelle

Fromage

Raisin blanc



JEUDI

Salade finlandaise

 (fromage blanc Bio, concombre, salade, pommes, crevettes, aneth, feta)

Sauté de dinde à la diable

(crème fermière, moutarde, oignons, persil)

Frites

Yaourt fermier aux fruits



VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette

 (carottes Bio)

 Parmentier de pois à la provençale
(égréné de pois Bio, lait Bio, ail, oignons, poivrons)

Fromage

Mousse au chocolat



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 CITRON



Originaire d'Asie, le citron est cultivé dans toutes les régions au climat de type méditerranéen (Californie, Afrique australe, Chine du sud, bassin méditerranéen). Aujourd'hui encore à Menton, le citron et sa fête font recette !

A l'origine, il semble que le citron vienne d'un hybride de cédrat de la région du Penjab en Inde et au Pakistan. On pense d'ailleurs qu'il est le fruit d'une ou même de plusieurs hybridations entre le cédrat, la lime et le pamplemousse.

Il n'apparaît qu'au Moyen Âge ou il est particulièrement apprécié pour ses vertus thérapeutiques.

Le citron est surtout connu pour sa haute teneur en vitamine C, en complexes vitaminiques du groupe B, en calcium, en fer, en magnésium, en potassium et en fibres.



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