

MENU ENFANTS

Du lundi 20 au vendredi 24
juillet 2026
CLSH Dolto



LUNDI

Bio Concombres Bio au Tzatziki

(aneth, coriandre, piment de Cayenne, menthe, moutarde, crème fermière, yaourt fermier)



Sauté de bœuf à la provençale et aux olives

Bio (bœuf Bio, tomates, ail, laurier, olives, persil, tomate, thym, oignons)

Frites

Bio Fromage blanc Bio sucré

MARDI

Tomates au thon

(tomates, thon, salade, persil, vinaigrette)



Filet de poisson du marché, sauce citron

(crème fermière, coriandre, citron, oignon, persil)



Riz pilaf

Bio (riz Bio, laurier, oignon, thym)

Fromage

Cerises

MERCREDI

Salade savoyarde

(salade verte, emmental, lardons, croûtons)



Bio Œuf dur Bio, sauce crème

(crème fermière, lait Bio, muscade)



Purée d'épinards

Esquimau

JEUDI

Pastèque



Lasagnes végétariennes "maison"

(ail, aubergines, courgettes, emmental, oignons, origan, poivrons, tomate, béchamel, lait Bio)



Fromage

Ananas

VENDREDI

PIQUE-NIQUE



Sandwich au surimi

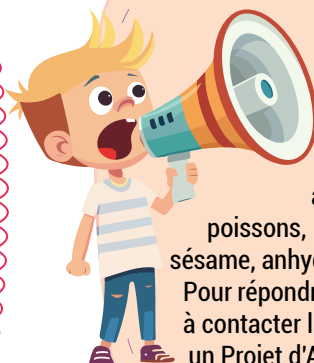
Sandwich au fromage

Chips

Banane



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

Le citron trouve ses racines dans les régions situées entre le nord de l'Inde, le Myanmar et le sud de la Chine, près des contreforts de l'Himalaya.

Les premières traces de culture humaine remontent à environ 2500 ans en Chine, où il était déjà planté à l'état domestiqué.

Le citron, agrume incontournable de notre alimentation, se distingue par sa saveur acidulée et sa richesse exceptionnelle en vitamine C. Ses multiples bienfaits pour notre santé globale incluent des propriétés antioxydantes, antiinflammatoires et digestives reconnues par de nombreuses études scientifiques.



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



Réseau des villes associées au Programme National Nutrition Santé.
www.villeactivepnns.fr