

MENU ENFANTS

Du lundi 27 au vendredi 31
octobre 2025



LUNDI

Salade bretonne

(carottes, chou-fleur, haricots verts, œuf, moutarde, pommes de terre)



Steak de veau, sauce tomate

Bâtonnière de légumes

Far aux pruneaux



MARDI

Potage Crécy

(carottes, oignons, poireaux, pommes de terre)



Carbonnade flamande

(bœuf, laurier, moutarde, pain d'épices, oignons, persil, vergeoise, thym)

Tagliatelles

Fromage

Clémentine



MERCREDI

Salade fermière

(salade, pommes, lardons, cantal)

Filet d'églefin

Brunoise de légumes provençale

Ananas



JEUDI

Demi pomelo

Chili sin carne aux pois & haricots rouges

(carottes, égréné de pois, cumin, haricots rouges,
maïs, oignons, poivrons, tomate)

Bjô Riz Bio nature

Panna cota aux fruits rouges



LA STAR DE LA SEMAINE

LE POIS

Le Pois cultivé est une espèce de plante annuelle de la famille des légumineuses, largement cultivée pour ses graines, consommée comme légume ou utilisée comme aliment du bétail. Le terme désigne aussi la graine elle-même, riche en énergie (amidon) et en protéines (de 16 à 40 %). Les pois secs se présentent souvent sous la forme de "pois cassés". Les pois frais, récoltés avant maturité, sont plus couramment appelés "petits pois". Le pois est cultivé depuis l'époque néolithique et a accompagné les céréales dans l'apparition de l'agriculture au Proche-Orient. Il était dans l'Antiquité et au Moyen Âge un aliment de base en Europe et dans le bassin méditerranéen. De nos jours, sa culture est pratiquée dans les cinq continents, particulièrement dans les régions de climat tempéré d'Eurasie et d'Amérique du Nord.



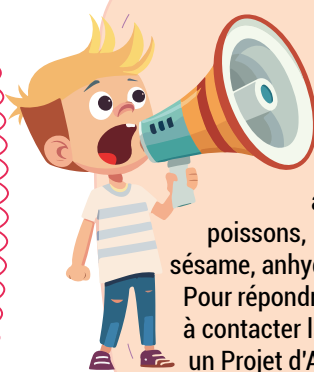
VENDREDI

Pique-nique



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.



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