

# MENU ENFANTS

Du lundi 27 au vendredi 31  
juillet 2026

CLSH Les 2 Rives - Ados

avec pique-nique mercredi



LUNDI

Melon



**Poulet fermier aux champignons**  
(champignons, échalotes, quatre épices, persil)



**Haricots beurre et flageolets persillés**  
(beurre, ail, flageolets, haricots verts)

**Crème aux œufs "maison"**  
(œufs Bio, lait Bio) 

MARDI

**Carottes rapées, vinaigrette**  
(moutarde, échalotes, ail, persil)

**Omelette à l'australienne "maison"**

 (œufs Bio, cheddar)

**Chou-fleur au gratin**  
(emmental, muscade, béchamel, lait Bio) 

**Fromage**

**Génoise à la confiture et crème anglaise**

MERCREDI

PIQUE-NIQUE



**Sandwich au surimi**

**Sandwich au fromage**

**Chips**

**Nectarine**



JEUDI

**Salade Waldorf**

(pommes, raisin noir, salade, noix, persil, céleri)

**Filet de cabillaud, sauce moutarde à l'ancienne**

(crème fermière, moutarde à l'ancienne, échalotes)

**Flan de légumes de saison**

(carottes, brocolis, courgettes, œufs, crème)

**Fromage**

**Prunes de saison**



VENDREDI

PIQUE-NIQUE



**Sandwich au jambon**

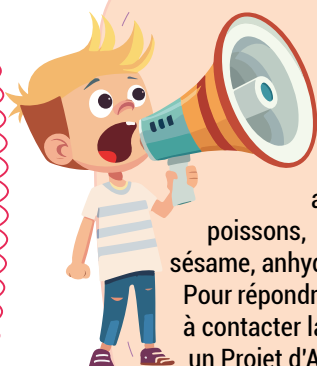
**Sandwich au fromage**

**Chips**

**Pêche**



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 FLAGEOLET



Le flageolet fait partie de la famille du haricot blanc, lui même provenant de l'espèce haricot commun, cultivée depuis des milliers d'années. Le haricot serait, quant à lui, originaire d'Equateur et aurait été cultivé largement en Amérique du Sud et en Amérique Latine. C'est à la suite de la conquête du Nouveau Monde que les haricots seront consommés en Europe.

On consomme ses grains récoltés avant complète maturité et qui gardent une couleur verte. La récolte se fait par arrachage des plants avant le jaunissement des feuilles, alors que la teneur en eau des graines avoisine 45 %.

Il appartient à la famille des Légumineuses ou Fabacées. Avec sa teneur en fer importante, le flageolet est un bon allié pour éviter les anémies et favoriser un bon transport de l'oxygène dans le corps.



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](http://www.villeactivepnns.fr)