

MENU ENFANTS

Du lundi 27 au vendredi 31
juillet 2026
CLSH Dolto



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) **Bjô**

MARDI

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

Omelette à l'australienne "maison"

Bjô (œufs Bio, cheddar)

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

Fromage

Génoise à la confiture et crème anglaise

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.



MERCREDI

Saucisson sec, beurre, cornichons



Sauté de veau, sauce curry
(ail, amandes, curry, laurier, oignons, persil, pommes)

Riz pilaf
Bjô (riz Bio, laurier, oignons, thym)

Nectarine

JEUDI

PIQUE-NIQUE



Sandwich au jambon

Sandwich au fromage

Chips

Pêche



VENDREDI

Salade grecque à la feta
Bjô (courgettes Bio, concombre Bio, poivrons, oignons, moutarde, feta, olives, oignons)

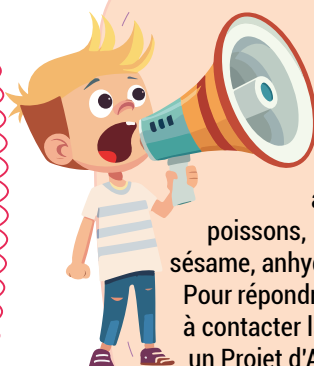


Rôti de bœuf, jus de rôti
Carottes et pommes de terre

Yaourt fermier aux fruits



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



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