

MENU ENFANTS

Du lundi 4 au vendredi 8 août 2025



LUNDI

Tomates vinaigrette

Saucisse fumée

Courgettes à la tomate & semoule

(courgettes Bio, semoule Bio)

Flan "maison"



MARDI

Betteraves Bio vinaigrette

Œuf dur Bio, Bjô

sauce curry et lait de coco

(lait de coco, ail, citron vert, coriandre, curry, laurier, gingembre, oignons rouges, tomate)

Gratin de chou fleur

(emmental, lait, béchamel)

Fromage

Salade de fruits "maison"



MERCREDI

Demi pomelo



Mironton de bœuf normand

Bjô (bœuf Bio, cornichons, fond de veau)

Pommes de terre rissolées

Yaourt nature Bio sucré Bjô



JEUDI

Melon

Chili sin carne aux pois & haricots rouges

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

Bjô Riz biologique

Fromage

Mousse au chocolat



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".

