

MENU ENFANTS

Du lundi 7 au vendredi 11
juillet 2025



LUNDI

Pastèque

Dhal de lentilles vertes

Bio (lentilles vertes Bio, carottes, coriandre, cumin, curry, gingembre, huile d'olive, oignons, tomate)

Riz Pilaf

(laurier, oignons, thym)

Fromage

Petits suisses



MARDI

Pizza "maison"

(anchois, champignons, **fromage**, jambon, **moutarde**, oignons, olives noires, origan, tomate)



Filet de poisson du marché,
sauce hollandaise

(beurre, citron)

Purée de céleri

Fromage

Abricots



MERCREDI

Œuf à la coque



Pintade fermière de Bréauté en fricassée,
sauce brune au cidre

(champignons, cidre, échalotes, quatre épices, persil)

Jardinière de légumes

(carottes, haricots verts, navets, **petits pois**, pommes de terre)

Tarte aux fraises



JEUDI

Salade carnaval

(chou blanc, concombres, radis, maïs, **moutarde**, échalotes, ail, persil)



Jarret de bœuf normand

Pommes de terre au four

Fromage

Bio Fromage blanc Bio au miel

VENDREDI

Salade Avocatine

(riz, avocat, radis, **thon**, tomate, **moutarde**)

Omelette à la bohémienne

(**œufs Bio**, **emmental**, aubergines, courgettes, oignons, tomates)

Petits pois, carottes

Mousse au chocolat

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 CÉLERI

Le céleri est originaire du bassin méditerranéen. La plante telle qu'on la connaît aujourd'hui naquit au XVIIe siècle, en Italie. Deux variétés furent alors créées par culture sélective : l'une à tiges particulièrement longues et charnues (le céleribranche) ; l'autre à grosse racine et petites tiges feuillues (le céleri-rave). Elles ne seront introduites en France qu'un siècle ou deux plus tard.

Le céleri est très peu calorique, mais c'est aussi un diurétique naturel qui possède de nombreuses qualités nutritionnelles. Il est riche en vitamines A, B1, B2, B6 et B9, en vitamine C, en calcium, en potassium, en magnésium, en fer, en phosphore et en fibres (nutriments indispensables à notre vitalité au quotidien qui renforcent notre système immunitaire).



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