

MENU ENFANTS

Du lundi 9 au vendredi 13
mars 2026



LUNDI

Carottes râpées
(échalotes, ail, persil, moutarde)

Lasagnes de légumes
(ail, aubergines, oignons, courgettes, emmental, origan, poivrons, tomate, béchamel, lait Bio) **Bio**

Fromage

Kiwi

MARDI

Salade fermière
(salade, pomme, emmental, noix, lardons)

Rôti de bœuf, jus de rôti
Poêlée de légumes
(ail, aubergines, carottes, brocolis, flageolets, navets, oignons, pommes de terre, persil)

Entremet à la vanille

MERCREDI

Salade berlinoise
(chou blanc, emmental, ail, lardons, moutarde, oignons, persil)



Sauté de dinde

Pommes de terre sarladaises
(ail, graisse de canard, lardons, oignons, pommes de terre, persil)

Opéra

JEUDI



Potage Compiègne **Bio**
(crème fermière, lait Bio, poireaux Bio, haricots blancs, ail, carottes, oignons, pommes de terre)



Œuf dur Bio, sauce Aurore **Bio**
(crème fermière, ail, piment de Cayenne, fumet de poisson, citron, oignons, tomate)

Purée d'épinards

Petits suisses

VENDREDI

Céleri rémoulade
(céleri, œuf, moutarde, persil, salade)



Filet de poisson du marché,
sauce crème



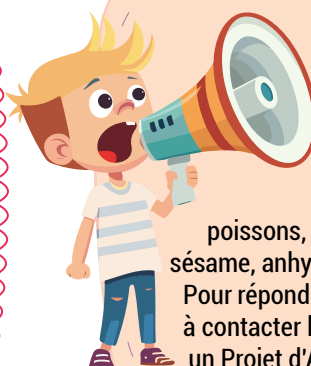
(crème fermière, échalotes, fumet de poisson, citron)

Riz pilaf

Fromage

Orange

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



LES EPINARDS

Les épinards sont des légumes riches en nutriments qui apportent de nombreux bienfaits pour la santé, comme protéger les yeux, prévenir l'anémie, réduire le risque de maladies cardiovasculaires et favoriser un bon transit intestinal.

Ces effets bénéfiques sont dus à la présence de vitamine C, de fibres et de caroténoïdes, qui possèdent des propriétés antioxydantes, laxatives et anti-inflammatoires. L'épinard, dont le nom scientifique est Spinacia oleracea, peut être consommé cru, cuit ou sauté, dans des salades, soupes, tartes, quiches, purées ou smoothies.



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