

MENU ENFANTS

Du lundi 10 au vendredi 14 novembre 2025



LUNDI

Crème de champignons

Bio (lait Bio, poireaux Bio, champignons, pommes de terre, fromage fondu)



Rôti de bœuf, jus de rôti

Pâtes aux pois chiches

Fromage

Fromage blanc au miel

MARDI



FÉRIÉ

JEUDI

Salade paysanne

(carottes, croûtons, échalotes, huile de noix, lardons, poires, Pont l'Évêque, salade)

Omelette à l'australienne

Bio (œuf Bio, cheddar)

Poêlée bruxelloise

(choux de Bruxelles, lardons)

Yaourt fermier aux fruits



MERCREDI

Salade de haricots plats à l'échalote

Spaghetti crèmeuses à la feta et au pesto

Bio (spaghetti Bio, crème fermière, ail, échalotes, emmental, feta, oignons, pesto, poivrons)



Kiwi

VENDREDI

Velouté de potimarron

(lait, oignons, potimarron)

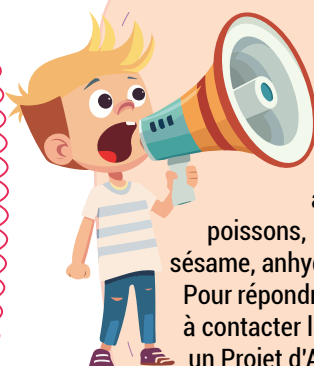
Brandade de poisson

(poisson, ail, oignons, persil, pommes de terre, lait Bio) **Bio**

Fromage

Ananas

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 POIS CHICHE

Originaire de Turquie et du Proche-Orient, le pois chiche est une légumineuse appartenant à la famille des Fabacées, cultivée depuis plus de 10 000 ans. Aujourd'hui, les principaux pays producteurs de pois chiches sont l'Inde, l'Australie, la Turquie et le Mexique. En France, on en cultive aussi, en particulier dans les Midi-Pyrénées, la Drôme, le Gard, le Vaucluse, le Var et les Alpes de Haute-Provence.

Surnommé pois cornu à cause de son apparence bosselée et irrégulière, il tient une place très importante dans l'alimentation végétarienne et vegan : c'est le légume sec le plus riche en protéines.



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