

MENU ENFANTS

Du lundi 14 au vendredi 18 juillet 2025



LUNDI



MARDI

Betteraves vinaigrette

Filet de poisson,



sauce crème Bonne femme

(crème fermière, champignons, persil, échalotes, citron)

Fromage

Kiwi



MERCREDI

Melon

Tortilla aux courgettes, ail et basilic

(œufs Bio, basilic, courgettes, ail, huile d'olive)

Haricots verts

Fromage



Yaourt fermier aux fruits



JEUDI

Pâté de campagne, salade, cornichons

Sauté d'agneau

(carottes, ail, laurier, oignons, persil, tomate, olives vertes, thym)

Flageolets

Poire



VENDREDI

Salade de lentilles aux fromage frais

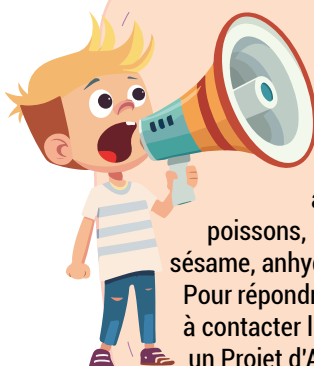
Gratin de pois chiches et courgettes

(pois chiches, courgettes, lait de coco, curcuma, gingembre)

Petit normand



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

LA COURGETTE



La courgette, comme toutes les Cucurbita, est originaire des Amériques ; des sélections successives ont abouti au XVIIIe siècle, en Italie, à la "courgette". C'est une plante herbacée de la famille des Cucurbitaceae, c'est aussi le fruit comestible de cette plante. La courgette est un légume courant en été, la fleur de courgette est aussi utilisée en cuisine. Bonne pour les os et contre la tension artérielle. Ses bonnes teneurs en potassium, mais aussi en magnésium et en calcium, aux vertus alcalinisantes, neutralisent l'excès d'acidité dans l'organisme. Un bonus pour les os ! Le potassium aide également à réduire la tension artérielle.



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