

MENU ENFANTS

Du lundi 15 au vendredi 19
décembre 2025



LUNDI

Salade verte aux pommes et mimolette



Filet de cabillaud, fondue de poireaux
(crème fermière, emmental, muscade, poireaux Bio)



Purée d'épinards

(épinards, lait, pommes de terre)

Fromage

Clémentines

MERCREDI

Demi pomelo



Sauté de porc à la diable
(moutarde, oignons, persil, crème fermière)



Duo de chou-fleur et brocolis

Salade, Fromage

Gâteau à la noix de coco caramélisé

VENDREDI

Velouté de courgettes

(courgettes, lait, oignons, pommes de terre)

Sauté de boeuf
BIO (boeuf Bio, ail, carottes, laurier, oignons, persil, tomate, thym)

Petits pois, carottes

Petits suisses sucrés



MARDI

Potage Crécy



(carottes, pommes de terre, oignons, poireaux Bio) **BIO**

Chili sin carne

(ail, carottes, coriandre, égréné de pois, haricots rouges)

Riz Bio BIO

Fromage

Banane

JEUDI

Repas de fin d'année



Mini burger, salade et tomates cerises



Fricassé de poulet fermier, sauce suprême
(crème fermière, ail, échalotes, vinaigre de cidre)



Pommes Forestine

Salade, fromage

Trilogie de gâteaux



LA STAR DE LA SEMAINE



LA POMME DE TERRE

La pomme de terre, originaire des Andes, a été domestiquée il y a plus de 10 000 ans par les peuples autochtones, notamment les Incas. Elle a été introduite en Europe au XVIIe siècle et a rapidement gagné en popularité en raison de sa capacité à fournir une source alimentaire abondante et nutritive, surtout pendant les périodes de famine.

Les bienfaits de la pomme de terre incluent sa richesse en glucides complexes, qui fournissent une énergie durable, et en potassium, qui aide à réguler la pression artérielle. Elle est également riche en vitamine C, qui renforce le système immunitaire, et en vitamines du groupe B, qui sont essentielles pour la synthèse des neurotransmetteurs.

La pomme de terre est un aliment essentiel pour de nombreuses cultures à travers le monde, et son utilisation dans la cuisine mondiale est incontournable.

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".



Réseau des villes associées au Programme National Nutrition Santé.
www.villeactivepnns.fr