

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

MARDI

Potage Crécy

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

Chili sin carne

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

Riz Bio **Bjô**

Fromage

Banane

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

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

VENDREDI

Velouté de courgettes

(courgettes, lait, oignons, pommes de terre)



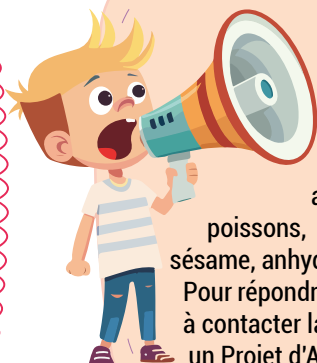
Sauté de bœuf

Bjô (bœuf Bio, ail, carottes, laurier, oignons, persil, tomate, thym)

Petits pois, carottes

Petits suisses sucrés

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".



Les mets soulignés et en gras peuvent être allergènes chez certaines personnes

