

MENU ENFANTS

Du lundi 17 au vendredi 21 novembre 2025



LUNDI

Carottes râpées vinaigrette

Lasagnes de légumes
(ail, aubergines, courgettes, emmental, oignons)

Fromage

Banane

MARDI

Potage aux haricots verts

(carottes, céleri, haricots verts, oignons, pommes de terre)

Saucisse de Toulouse

Lentilles vertes Bio

Entremets praliné

MERCREDI

Demi pomelo



Filet de hoki, sauce citron

(crème fermière, coriandre, citron, oignons, persil)

Méli-mélo de carottes, courgettes et pommes de terre

Fromage

Clémentine

JEUDI

Salade Marie Harel

(camembert, feuilles de brick, huile de noix, moutarde, noix, oignons, pommes, salade)



Boeuf bourguignon

(ail, carottes, laurier, oignons, persil, tomate, thym, vin rouge)

Jardinière de légumes

(carottes, haricots verts, navets, pommes de terre, petits pois)

Tarte belle dijonnaise

VENDREDI

Potage parmentier

(lait Bio, poireaux Bio, pommes de terre)



Filet de poisson du marché, sauce oseille

(crème fermière, citron, oseille)

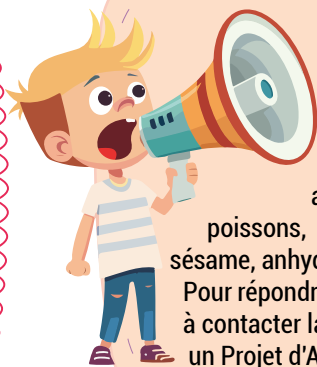


Purée d'épinards

Salade, fromage

Yaourt Bio sucré

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 LENTILLE

La lentille a été, toujours et partout, un aliment de base apprécié pour ses qualités nourrissantes. Originaires d'Asie centrale, la lentille est cultivée depuis l'aube de l'Humanité. Elle s'est très vite répandue aux quatre coins de l'Europe grâce au développement des voies de communication sous l'Empire romain. Encore blonde, à son arrivée en Europe, il ne lui a fallu que deux siècles pour prendre des pigments bleus et se teinter en vert. Cultivée partout dans le monde au XXI^e siècle, on ne trouve quasiment plus la lentille à l'état sauvage.

La lentille est une légumineuse riche en fer et en protéines, nutriments indispensables pour l'énergie et le tonus ! Elles représentent également une source intéressante de magnésium, de potassium, de phosphore, de cuivre, de manganèse et de calcium.



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