

MENU ENFANTS

Du lundi 20 au vendredi 24 octobre 2025



LUNDI

Potage Esaü

(lentilles vertes Bio, lait Bio, pommes de terre, poireaux, carottes, ail, oignons, crème fermière)



Palet végétal,

(pois, carottes, courgettes, semoule de blé)

sauce blanche

(laurier, oignons, thym)

Riz pilaf

Fromage

Orange

MARDI

Salade lorette

(betteraves, céleri, huile de noix, mâche, moutarde, œufs Bio) 

Œufs durs Bio, sauce crème

(crème fermière)



Purée d'épinards

Fromage

Fromage blanc Bio sucré

MERCREDI

Chou rouge vinaigrette



Rôti de bœuf

Boulgour Bio

Fromage

Poire Bio

JEUDI

Salade aux dés de fromage



Sauté de dinde à l'estragon

Jardinière de légumes

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

Fromage

Riz au lait vanillé

VENDREDI

Rillettes, cornichons

Filet de poisson du marché, sauce citron



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

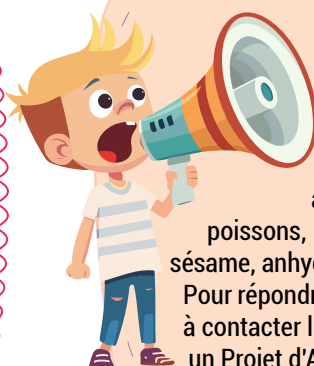
Gratin de chou-fleur et brocolis

(emmental, lait, béchamel)

Fromage

Banane

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 POIREAUX

Le poireau, cousin de l'oignon, fait partie de la famille royale des liliacées. Consommé depuis la nuit des temps, il est originaire de l'Asie centrale. Il existe depuis le début de l'Antiquité.

Au Moyen Âge, la culture du poireau fut introduite en Europe où il est demeuré un légume très prisé jusqu'à aujourd'hui. À la fois légume et condiment, le poireau a toujours su rehausser les mets les plus variés de son parfum unique.

Les bénéfices du poireau sont proches de ceux de l'oignon et de l'ail. Le poireau est particulièrement riche en fibres qui favorisent le transit, mais aussi en potassium, favorable à la santé artérielle et osseuse. Il contient aussi des composés soufrés anticancer.



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