

# MENU ENFANTS

Du lundi 28 avril  
au vendredi 2 mai 2025



LUNDI

Concombres vinaigrette

 **Couscous de bœuf**  
(bœuf Bio, carottes, oignons, cumin)

 **Semoule Bio et légumes pour couscous**

**Petits suisses**

MARDI

Tomates vinaigrette

 **Poulet de Bréauté**  **POULET DE BRÉAUTÉ**  
**Poêlée de brocolis et champignons**  
(oignons, origan, pommes de terre, poivrons)

**Fromage**

**Grillé aux framboises "maison"**

MERCREDI

**Salade savoyarde**

(emmental, salade, graines de pavot, moutarde, lardons, persil, croûtons)

**Chili sin carne**

(ail, carottes, coriandre, pois, cumin,  
haricots rouges, maïs, oignons, poivrons, tomate)

**Riz Bio**

**Fromage**

**Orange**

JEUDI



VENDREDI

**Salade fermière**

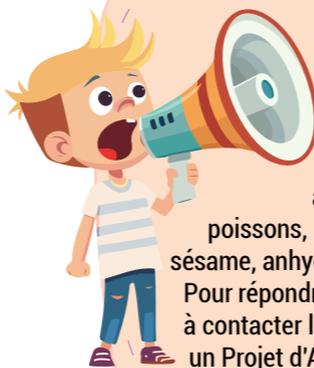
(salade, pomme, emmental, noix, lardons)

 **Blanquette de veau à l'ancienne**  
(carottes, champignons, ail, clous de girofle,  
citron, oignons, poireaux, crème fermière)

**Gratin de chou-fleur et pommes de terre**

**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 SEMOULE

Elle se présente sous la forme de grains plus ou moins fins, issue de la mouture de céréales, en particulier du blé. Après broyage, on passe la semoule au sasseur pour éliminer les impuretés et trier les grains selon leur taille et leur densité. Semoule fine, moyenne, semoule de mil, de riz, de froment. Les pâtes alimentaires sont faites de semoule de blé dur. La polenta est un mets italien préparé à partir de semoule de maïs. S'emploie absolument pour désigner la semoule de blé.

La semoule qu'on travaille traditionnellement à la main pour le couscous est aussi appelée graine.

La semoule est composée de glucides, les premiers fournisseurs d'énergie de l'organisme, le carburant préférentiel des cellules musculaires, cardiaques, sanguines et nerveuses, L'énergie fournit par les céréales telles que la semoule est lentement assimilée par l'organisme, ce qui permet d'en profiter plusieurs heures.



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**