

MENU ENFANTS

Du lundi 8 au vendredi 12 décembre 2025



LUNDI

Potage Parmentier

Bjô (lait Bio, poireaux Bio, pommes de terre)



Lasagnes bolognaise "maison"

(bœuf, ail, courgettes, échalotes, **emmental**, origan, poivron, **béchamel**)

Kiwi

MARDI

Salade fermière

(salade verte, lardons, **cantal**, **noix**, pommes Bio) **Bjô**

Filet de hoki à la crème

(crème fermière)



Pommes de terre vapeur

Pomme

MERCREDI

Carottes râpées vinaigrette

Œuf dur Bio **Bjô**

Duo de haricots verts et haricots beurre

Bjô Yaourt Bio sucré

JEUDI

Potage de légumes Bio **Bjô**

(courgettes, poireaux, carottes, pommes de terre)

Parmentier de lentilles

Bjô (lentilles Bio, lait Bio, carottes, cumin, curcuma, oignons, pommes de terre, potiron)

Fromage

Tiramisu

LA STAR DE LA SEMAINE

LE KIWİ

Le kiwi est originaire de Chine. On retrouve des références à ce fruit dans des poèmes vieux de 5000 ans. On l'appelait autrefois la poire des singes, car il pousse parfois enroulé autour des tonnelles et est souvent cueilli à l'état sauvage.

Au XIXe siècle, le kiwi commence à être cultivé hors de Chine, d'abord en Grande Bretagne, puis en Amérique et en Nouvelle Zélande où il reçoit son nom actuel, car sa peau rappelle vaguement celle du petit oiseau kiwi. Riche en fibres, potassium et antioxydants, il est un allié pour la santé et aide à renforcer l'immunité. Il facilite la digestion et protège le cœur. Apprécié pour ses bienfaits sur la peau, il améliore son élasticité et son éclat naturel.



VENDREDI

Céleri vinaigrette

(**céleri** Bio, **moutarde**, persil, salade) **Bjô**



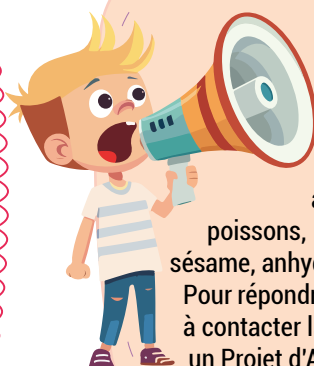
Sauté de bœuf provençal

(ail, laurier, oignons, olives vertes, persil, tomate, thym, vin blanc)

Carottes Vichy

Entremets à la vanille

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