

MENU ENFANTS

Du lundi 8 au vendredi 12
septembre 2025



LUNDI

Betteraves et mâche vinaigrette

Bio (betteraves Bio)



Sauté de bœuf

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

Carottes persillées et pommes de terre

Petits suisses aux fruits



MARDI

Potage de légumes "maison"

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



Parmentier de poisson,

(ail, **emmental**, persil, pommes de terre, **lait** Bio) **Bio**

Fromage

Pomme

MERCREDI

Saucisson sec, beurre



Filet de poulet

Semoule et ratatouille

(ail, aubergine, courgettes, laurier, oignons, tomate, thym)

Fromage

Cornet glacé



JEUDI

Céleri vinaigrette

(**céleri** Bio) **Bio**



Omelette au fromage

(**œufs** Bio, **emmental**)

Chou-fleur et brocolis

Fromage

Brownies

LA STAR DE LA SEMAINE

LE BROCOLI

Le brocoli est une variété de chou originaire du sud de l'Italie, sélectionné par les Romains à partir du chou sauvage. Il présente une tige centrale ferme ramifiée en petits bouquets qui, à la floraison, sont parsemés de minuscules fleurs jaunes. On cueille le brocoli avant l'éclosion de ses fleurs.

Riche en potassium et en vitamine B, le brocoli préviendrait les crampes musculaires. C'est un concentré de vitamines. Il contient autant de vitamine C que l'orange ! C'est aussi une excellente source de minéraux (calcium, magnésium, phosphore...) nécessaires à l'organisme. On y trouve une bonne quantité de vitamine B9, essentielle pour le renouvellement de nos cellules. De plus, la provitamine A est un antioxydant qui y est particulièrement présent.



VENDREDI

Tomates vinaigrette

Bio (tomates Bio)



Filet de lieu noir, sauce Nantua

(soupe de poisson, crème fermière)

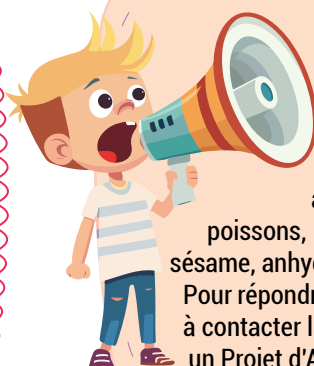
Riz créole et lentilles corail

Bio (riz Bio)

Bio Yaourt nature Bio



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