



Menu ENFANTS

SEMAINE DU 13 AU 17 MAI 2024



LUNDI

Melon
Sauté de porc lin, **sauce Marengo**
(champignons., ail, laurier, oignons, tomate, thym)

Haricots coco cuisinés

Fromage
Kiwi

MARDI

Radis, vinaigrette
Dhal de lentilles vertes
(ail, carottes, coriandre, cumin, curry, gingembre, huile d'olive, lentilles vertes, oignons rouges, tomates)

Riz pilaf
(riz Bio, laurier, oignons, thym)

Entremets chocolat

MERCREDI

CENTRE DE LOISIRS
Pâté de campagne, salade, cornichons

Osso bucco de veau à la Milanaise
(ail, carottes, céleri, laurier, oignons, tomate, thym)

Poêlée de légumes
(ail, carottes, aubergines, brocolis, flageolets, pommes de terre, navets, oignons, persil)

Fromage
Tarte Petit Normand

JEUDI

Céleri, tomates, maïs
Filet de merlan, sauce dieppoise
(crème fermière Bio)

Purée d'épinards

Clafoutis « maison »

VENDREDI

Salade Tokyo « maison »
(riz Bio, tomates, thon, surimi)

Poulet rôti fermier de Bréauté

Haricots verts

Fraises au sucre

SAMEDI

La star de la semaine c'est :

LA FRAISE

Dès la plus haute antiquité, elle pousse à l'état sauvage en Amérique, en Asie ainsi qu'en Europe occidentale.

En France, il faut attendre le Moyen-Âge avant que la fraise des bois n'investisse vraiment les jardins et les potagers.

Les grosses fraises que nous connaissons aujourd'hui ne feront leur apparition en France qu'en 1713, grâce à un officier de marine du nom de Frézier. Celles-ci sont issues d'un croisement entre des fraises chiliennes et des fraises d'Amérique du Nord.

La fraise est riche en eau, ce qui participe à la couverture des besoins hydriques journaliers. Elle contient des flavonoïdes qui lui donnent sa couleur rouge et contribuent à sa capacité antioxydante. La fraise est riche en fibres, et en vitamine C, elle est source de vitamine B9.

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».

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.

Les mets soulignés et en gras peuvent être allergènes chez certaines personnes