



# Menu ENFANTS

SEMAINE DU 13 AU 17 MARS 2023



LUNDI



Carottes râpées

Poulet fermier de Bréauté

Purée Isabelle « maison »

(carottes, céleri, courgettes, navet, pommes de terre,

lait Bio, crème fermière)

Entremets vanille



MARDI

Betteraves vinaigrette, mâche  
Omelette bohémienne « maison »

(œufs Bio, emmental)

Bio Riz Bio pilaff



Fromage

Kiwi

MERCREDI



Potage Crécy à la carotte

(carottes, oignons, poireaux, pommes de terre)

Macaroni à la mexicaine façon chili

(ail, piment, haricots rouges, huile d'olive, lentilles vertes, maïs, oignons, ta

aux trois poivrons et courgettes

Fromage

Orange



VENDREDI

Salade fermière

(carottes, pomme, emmental, noix)

Cassoulet « maison »

(porc fermier, saucisson à l'ail, saucisses de strasbourg, saucisses de Toulouse, graisse d'ole, oignons, thym, tomate, haricots blancs)



Fromage

Mousse au chocolat



SAMEDI



## La star de la semaine c'est :

### LES KIWIS

Les kiwis sont des fruits de plusieurs espèces de llanes du genre Actinidia, famille des Actinidiaceae. Ils sont originaires de Chine, notamment de la province de Shaanxi. On en trouve par ailleurs dans des climats dits montagnards tropicaux. En France, les kiwis de l'Adour sont les seuls à disposer d'une indication géographique protégée (IGP) et d'un label rouge.

À maturité, la pulpe du kiwi généralement verte (parfois jaune pour certaines variétés) est sucrée et acidulée, entourée d'une peau souvent brune et duveteuse, et contient une centaine de minuscules graines noires comestibles.

Le kiwi est exceptionnellement riche en vitamine C, il est aussi source de vitamines K et B9 (acide folique) ainsi que de cuivre et de potassium.

## Tracabilité :

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.



Réseau des villes associées  
au Programme National  
Nutrition Santé.  
[www.villeactivepnn.fr](http://www.villeactivepnn.fr)

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