



Menu ENFANTS

SÉMAINE DU 5 AU 9 DÉCEMBRE 2022



LUNDI

Salade verte aux pommes & mimolette

Bio Œuf dur Bio,

sauce à la crème au curcuma

(crème fermière Bio) Bio

Lentilles vertes cuisinées

Bio Yaourt Bio aux fruits

MARDI

Potage Dubarry « maison »

(lait Bio, chou-fleur, fond de volaille, poireaux, pommes de terre)

Bio

Moules

Frites

Fromage

Clémentines

MERCREDI



JEUDI

Potage de légumes « maison »

Paleron de bœuf,
sauce aux oignons & à l'ail

Purée de céleri

Fromage

Banane

VENDREDI

Carottes, pois chiches

Rôti de veau

Mojettes de Vendée cuisinées

à la graisse d'oie

Fromage

Petits suisses sucrés

SAMEDI



La star de la semaine c'est :

LA LENTILLE

La lentille a été, toujours et partout, un aliment de base apprécié pour ses qualités nourrissantes. Originaires d'Asie centrale, la lentille est cultivée depuis l'aube de l'humanité. Elle s'est très vite répandue aux quatre coins de l'Europe grâce au développement des voies de communication sous l'Empire romain. Encore blonde, à son arrivée en Europe, il ne lui a fallu que deux siècles pour prendre des pigments bleus et se teinter en vert. Cultivée partout dans le monde au XXI^e siècle, on ne trouve quasiment plus la lentille à l'état sauvage. La lentille est une légumineuse riche en fer et en protéines, nutriments indispensables pour l'énergie et le tonus ! Elles représentent également une source intéressante de magnésium, de potassium, de phosphore, de cuivre, de manganèse, et de calcium.

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