


Menu ENFANTS

SEMAINE DU 9 AU 13 JANVIER 2023



LUNDI

Carottes râpées 
Sauté de bœuf à la catalane
 (ail, citron, laurier, oignons, olives vertes, persil, tomate, thym)
Mojettes de Vendée
 & pommes de terre
Fromage blanc sucré


MARDI

Potage Crécy Briard
 (céleri, carottes, oignons, poireaux, pommes de terre) 
Brandade de poisson « maison »,
 (lait Bio, ail, huile d'olive, oignons, persil, pommes de terre)
sauce Aurore
 (crème fermière, piment de cayenne, fumet de poisson, citron, oignons, ail, tomate)
Fromage Kiwi


MERCREDI



JEUDI

Potage Parmentier 
 (Bio) (lait Bio, pommes de terre, poireaux)
Omelette au cantal
 (œufs Bio) (Bio)
 Haricots verts
 Fromage Clémentines

VENDREDI

Salade carnaval 
 (chou blanc, concombre, maïs, radis, vinaigrette)
Filet de cabillaud, sauce crème
 Purée de carottes
 Crème dessert au caramel

SAMEDI



La star de la semaine c'est :

LA MOGETTE

La mogette désigne le haricot blanc sec ou demi-sec. On en trouve principalement en Vendée et en Deux-Sèvres. À l'origine, ce haricot plat a été introduit en Europe au début du XVI^e siècle par des navigateurs espagnols, en le rapportant au pape Clément VII. Ce dernier confia les graines aux moines en charge de son potager.

Riche en magnésium, protéines végétales et autres vitamines, le haricot blanc est considéré comme un féculent. Recommandé par les nutritionnistes, il garantit un bon équilibre nutritionnel, rééquilibre l'apport en protéines végétales et est très faible en sel et matières grasses. De la famille des légumineuses, la Mogette possède beaucoup de fer, essentiel au bon transit de l'oxygène dans le corps. Elle est aussi source de vitamine B9 qui contribue au renouvellement des tissus.

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.



Réseau des villes associées
 au Programme National
 Nutrition Santé.
www.villeactivepnns.fr

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