



Menu ENFANTS

SEMAINE DU 13 AU 17 JUIN

LUNDI

Carottes râpées, vinaigrette

Omelette à l'australienne 🏠

(œufs Bio, cheddar, tomate)

Pommes de terre au four, persillade

Bio Yaourt Bio sucré

MERCREDI



MARDI

Bio Concombre Bio, vinaigrette

R Sauté de porc à la moutarde 🏠

Poêlée de légumes « maison »

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

Abricots

JEUDI

Melon

V Paleron de bœuf normand à la provençale

(huile d'olive, ail, oignons, tomate, thym)

Carottes vichy, pommes de terre 🏠

Fromage

Fraises françaises

VENDREDI

Salade trio saveur 🏠

Bio (céleri rave Bio, céleri branche Bio, carottes)

Filet de cabillaud 🚫

Riz & lentilles crémés aux échalotes

Fromage

Barre glacée

SAMEDI



La star de la semaine c'est :

L'ABRICOT

Originaire de Chine, l'Abricotier a été ramené d'abord d'Est en Ouest par les caravanes de la route de la soie (comme le pêcher). Les Romains le découvrent en Arménie et l'appellent d'abord Armeniacum malum, "pomme d'Arménie". On mentionne sa culture en France à la Renaissance.

L'abricot est riche en bêta carotène, ce pigment, précurseur de la vitamine A est indispensable à la croissance et à la protection des os et des dents. Consommé frais, l'abricot est source importante de vitamines et de fibres. Gorgé de soleil et faible en calories, l'abricot est très apprécié des sportifs pour ses apports en fer et en cuivre.

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