



Menu ENFANTS

SEMAINE DU 20 AU 24 JUIN

LUNDI

Pastèque 
Sauté de bœuf normand
 (Bio) **Semoule de blé Bio, pois chiches**
Fromage blanc nature

MARDI

(Bio) **Tomates Bio, vinaigrette**
Filet de lieu jaune 
sauce meunière
 (beurre, câpres, citron, persil, tomate) 
Purée d'épinards
Cône glacé

MERCREDI



JEUDI

Salade savoyarde 
 (salade verte, emmental, noix)
Parmentier aux lentilles
 (lentilles, lait Bio, carottes, curcuma, pommes de terre, tomates)
Fromage
Crumble « maison » 
 aux pommes & à la banane

VENDREDI

Taboulé oriental
 (semoule Bio, concombre Bio, tomate Bio, poivron rouge, raisins secs)
 (Bio) **Colin d'Alaska**
sauce aux pignons de pin et pesto
 crème fermière Bio, basilic, échalotes, fumet de poisson, citron, pesto, pignons de pin)
 (Bio) **Brocolis & pommes de terre**
Fromage
Cerises

SAMEDI



La star de la semaine c'est :

LE BASILIC

Cultivé comme plante aromatique et condimentaire, le basilic est originaire d'Asie du Sud ou d'Afrique central. Importé il y a au moins 4 000 ans en Égypte puis importé à Rome et dans tout le sud de l'Europe au II^{ème} siècle, il n'aurait pas atteint l'Angleterre avant le XIV^{ème} siècle. Il arriva aux Amériques avec les premiers émigrants. Le basilic, très répandu à travers le monde, reste profondément associé à la culture et aux gastronomies asiatique et méditerranéenne.

Le basilic fortifie le système digestif et nerveux et peut être en plus un bon remède contre les maux de tête et l'insomnie. L'eugénol présent dans les feuilles assure une action anti-inflammatoire au niveau du tube digestif, aide à équilibrer l'acide dans le corps et rétablit le niveau de pH approprié.

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