Menu ENFANTS

SEMAINE DU 26 AU 30 SEPTEMBRE 2022

LUNDI

Salade Coleslaw
(chou, brocolis, carottes, tomates cerises, sésame)

Sauté de porc label rouge **à la Diable**
(crème fermière Bio, bière, fonds de volaille, moutarde, oignons, persil)

Bio

Petits pois

Fromage

Pomme au four

MARDI

Pizza « maison »
(anchois, champignons, fromage, jambon, oignons, olives, origan, tomate, huile d'olive, moutarde)

Filet de tacaud, sauce aux rois
(câpres, ciboulette, échalotes, jus d'orange, persil, vin blanc)

Chou-fleur **mimosa** & pommes de terre
(oeufs Bio, emmental, muscade, persil)

Bio **Fromage**

Esquimau

MERCREDI

JEUDI

Salade Jurassienne
(salade, comté, lardons, graines de pavot, moutarde, persil, croûtons)

Sauté de bœuf **à la franc-comtoise**
(chou vert, ail, cornichons, clous de girofle, lardons, oignons, tomate, thym)

Gratin de courgettes & pommes de terre

Yaourt fermier aux fruits

VENDREDI

Crème de poireaux & pommes de terre
(crème fermière Bio, lait, fonds de volaille, poireaux)

Risotto au mascarpone & champignons
(riz rond, ail, champignons, échalotes, citron, mascarpone, oignons, parmesan)

Cocos blancs à la **tomate**, oignons & piments

Fromage

Banane

SAMEDI

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

La star de la semaine c'est :

LE CURCUMA

Le Curcuma est une espèce de plantes herbacées rhizomateuses vivaces du genre Curcuma originaire du sud ou sud-est asiatique. De ses rhizomes, réduits en poudre, est extraite l'épice homonyme.

Le curcuma, ingrédient principal des carry ou curry, est particulièrement présent dans la vie socioculturelle du sous-continent indien, où il est considéré comme une plante exceptionnelle en regard de ses nombreuses propriétés (épice, conservateur de nourriture, agent colorant, cosmétique et médicinal).

Antioxydant grâce à la curcumine qu'il contient, le curcuma nous protège de certaines maladies dues aux vieillissements des cellules. Il est l'un des anti-inflammatoires les plus puissants au monde et aussi l'un des plus naturels. Il permet de soulager les douleurs d'origine inflammatoire.

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 réglement 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.

Ville active du PNNS — Programme National Nutrition Santé

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