



Menu ENFANTS

SEMAINE DU 29 NOVEMBRE AU 3 DÉCEMBRE 2021



LUNDI

Carottes râpées vinaigrette
 Sauté de jeune mouton (Nouvelle Zélande)
 🏠 au curry
 Riz pilaff Bio (Bio)
 Fromage
 Ananas

MARDI

Salade de chou rouge aux pommes
 (chou rouge Bio) (Bio)
 🏠 Feuilleté « maison » de colin d'Alaska,
 sauce à l'oseille
 🥕 (Bio) (crème fermière Bio, citron, oseille)
 Carottes persillées
 Fromage
 Crème dessert vanille

MERCREDI



JEUDI

Demi pomelo
 🏠 Carbonade de bœuf à la Flamande
 (bière du Nord, laurier, thym, persil, oignons, pain d'épices,
 moutarde, vergeoise brune)
 Spaghetti Bio (Bio)
 Fromage
 Tarte Yportaise « maison » 🏠

VENDREDI

Salade Waldorf 🏠
 (Pomme, deux céleris Bio, raisin, salade verte)
 (Bio) Omelette à la Milanaise
 (œufs Bio, modère, champignons, emmental, ail, huile d'olive,
 jambon, oignons, thym, tomate)
 Petits pois, carottes
 (Bio) Fromage blanc Bio, confiture

SAMEDI



La star de la semaine c'est :

L'OSEILLE

Déjà connue dans l'Égypte antique, l'oseille était régulièrement utilisée dans la cuisine traditionnelle. Elle est restée une plante sauvage pendant des siècles. Ce n'est qu'au Moyen Âge que l'Homme a commencé à cultiver l'oseille.

Elle est rapidement devenue un aliment de base de la cuisine française, en entrant notamment dans la composition des fameuses sauces vertes, servies à la cour avec le grand gibier. Ses vertus médicinales et culinaires lui valurent tous les honneurs au XVII^e siècle.

L'oseille est riche en vitamine C, en Oméga 3 et même en provitamine A, importante dans le combat contre les maladies cardio-vasculaires et certains cancers. Grâce à ses vertus légèrement diurétiques et laxatives, utilisée sous forme d'infusion, l'oseille est dépurative.

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.villeactivepnnis.fr