



Menu ENFANTS

SEMAINE DU 3 AU 7 OCTOBRE 2022

LUNDI

Salade Carnaval

(chou blanc, concombres, radis, maïs, échalote, ail, persil, moutarde)

 Oeuf dur Bio, sauce crème

 (crème fermière Bio) 

Purée d'épinards

Fromage blanc au coulis de framboises

MERCREDI



MARDI

Potage de lentilles vertes

(lentilles vertes, crème fermière Bio, lait Bio, oignons, ail, carottes, poireaux)

 Steak haché, beurre de chorizo

Chou-fleur & pommes de terre persillées

Fromage

Raisin noir

JEUDI

Tomates vinaigrette

 Paleron de bœuf, sauce espagnole

(chorizo doux, ail, huile d'olive, oignons, poivrons, tomate)

Pâtes tortis

Petits suisses

VENDREDI

Potage de pois cassés « maison »



Filet de colin d'Alaska,

sauce au beurre blanc

Jardinière de légumes

Fromage

Kiwi

SAMEDI



La star de la semaine c'est :

LE POIS

Le Pois cultivé est une espèce de plante annuelle de la famille des légumineuses, largement cultivée pour ses graines, consommée comme légume ou utilisée comme aliment du bétail. Le terme désigne aussi la graine elle-même, riche en énergie (amidon) et en protéines (de 16 à 40 %)³. Les pois secs se présentent souvent sous la forme de « pois cassés ». Les pois frais, récoltés avant maturité, sont plus couramment appelés « petits pois ».

Le pois est cultivé depuis l'époque néolithique et a accompagné les céréales dans l'apparition de l'agriculture au Proche-Orient. Il était dans l'Antiquité et au Moyen Âge un aliment de base en Europe et dans le bassin méditerranéen. De nos jours, sa culture est pratiquée dans les cinq continents, particulièrement dans les régions de climat tempéré d'Eurasie et d'Amérique du Nord.

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.villeactivepnrns.fr