



Menu ENFANTS

SEMAINE DU 30 MAI AU 3 JUIN

LUNDI

Sardines, citron, salade
Raviolis de bœuf à la tomate
Banane


MARDI



Salade de lentilles vertes au cantadou

(lentilles vertes Bio, aignons rouges, salade)

Filet de lieu noir, 

sauce crème aux câpres

 (crème fermière Bio, persil, câpres)

 Purée d'épinards 

Cerises

MERCREDI




JEUDI

Salade Farandole 


(salade, chou blanc, radis, courgettes, citron, haricots rouges, moutarde, noix)

Oeuf dur, sauce crème

(œufs Bio, crème fermière Bio) 

Chou-fleur, pommes de terre

Fromage

Pomme de Pays 


VENDREDI

Tomate Beaulieu 

(macédoine de légumes, moutarde)

 Filet de julienne,

sauce hollandaise (jaune d'œuf, beurre, citron)

Carottes & pommes de terre 

Sablé mentonnais au lemon curd « maison »

SAMEDI



La star de la semaine c'est :

LA POMME

La pomme est un fruit comestible produit par un pommier. Les pommiers sont cultivés mondialement et représentent l'espèce la plus cultivée du genre Malus. L'arbre est originaire d'Asie centrale, où son ancêtre sauvage, le Malus sieversii peut encore être trouvé de nos jours. Les pommes sont cultivées depuis des milliers d'années en Asie et en Europe et ont été importées en Amérique du Nord par les colons européens.

La pomme est bonne pour le cœur, elle contient une quantité importante de substances chimiques et phytochimiques naturelles...

Source de potassium, la pomme bénéficie d'une action diurétique importante.

La peau de la pomme contient une quantité importante de fibres insolubles, qui permettent de favoriser l'évacuation intestinale...

Source d'antioxydants, le jus de pomme naturel est un excellent remède pour réduire le risque de développer la maladie d'Alzheimer

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.villeactivepnrn.fr