


# Menu ENFANTS

## SEMAINE DU 6 AU 10 DÉCEMBRE 2021


LUNDI

### Salade jurassienne

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

Échine de porc fermier des chaumières, 

jus de rôti crémé

Lentilles vertes Bio cuisinées 



 Yaourt Bio aux fruits

MERCREDI



VENDREDI

Carottes râpées & pois chiches

 Poulet label rouge,   
sauce chasseur


(cognac, champignons, échalote, estragon, vin blanc)

Haricots verts



Fromage

Petits suisses sucrés

MARDI

Potage Dubarry « maison » 

(chou-fleur, lait Bio, poireaux, pommes de terre)

 Filet de saumon,   
sauce crème fermière

Épinards & pommes de terre à la crème

Fromage


Clémentines

JEUDI

Potage de légumes « maison » 

Gigot de jeune mouton (Nouvelle Zélande) rôti

Purée de céleri & pommes de terre

(céleri Bio) 

Fromage

Banane

SAMEDI



### La star de la semaine c'est :

#### LA LENTILLE

La lentille a été, toujours et partout, un aliment de base apprécié pour ses qualités nourrissantes. Originaires d'Asie centrale, les lentilles ont été cultivées depuis l'aube de l'humanité. Elles se sont très vite répandues aux quatre coins de l'Europe grâce au développement des voies de communication sous l'Empire romain. Encore blonde, à son arrivée en Europe, il ne lui a fallu que deux siècles pour prendre des pigments bleus et se teinter en vert. Cultivée partout dans le monde au XXI<sup>e</sup> siècle, on ne trouve quasiment plus la lentille à l'état sauvage. La lentille est une légumineuse riche en fer et en protéines, nutriments indispensables pour l'énergie et le tonus ! Elles représentent également une source intéressante de magnésium, de potassium, de phosphore, de cuivre, de manganèse, et de calcium.

### Tracabilité :

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](http://www.villeactivepnrns.fr)