



Menu ENFANTS

SEMAINE DU 9 AU 13 MAI 2022

LUNDI

Betteraves vinaigrette
Steak haché charolais
Pommes de terre rissolées
 Bio **Fromage blanc Bio au miel**

MARDI

Salade savoyarde
 (emmental, salade, crevettes, moutarde, graines de pavot)
Œuf dur Bio
Mojettes AOP de Vendée
Fromage
Mousse au chocolat « maison »

MERCREDI



JEUDI

Salade auvergnate
 Bio (lentilles vertes Bio, salade verte, carottes, lardons)
Filet de merlan,
sauce meunière
 (beurre, citron, persil)
Jardinière de légumes
Fromage
Fraises au sucre

VENDREDI

Salade niçoise « maison »
 (ail, anchois, moutarde, œufs Bio, persil poivrons, riz, thon, tomates, olives noires)
Blanquette de veau à l'ancienne
 (crème fermière Bio, champignons, carottes, ail, clous de girofle, citron, oignons, poireaux)
Riz Bio
Fromage
Petit pot glacé

SAMEDI



La star de la semaine c'est :

LE RIZ

Le riz est une plante qui pousse en bouquet de tiges pouvant aller de moins d'un mètre de hauteur à plus de cinq mètres pour certaines variétés. Le grain de riz en est le fruit. Cultivé depuis des millénaires en Asie, il est aujourd'hui consommé à travers le monde entier. Il constitue la base de l'alimentation pour environ la moitié de la population du globe. C'est un aliment riche en nutriments, comme toutes les céréales, le riz contient deux nutriments de base : glucides (à assimilation lente), protides (riches en acides aminés). L'absence de gluten le prédestine aux personnes intolérantes au blé. En tant que sucre lent, il favorise la prévention de maladies cardiaques, de l'hypertension, du diabète, de certains cancers et des troubles intestinaux.

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.villeactivepnnns.fr