

Mois de Septembre 2024

Légume du mois: Champignon



Lundi 2 septembre Salade verte (vinaigrette à part) 10+12 Macaronis bolognaise (bœuf bio) 1+7 Fromage 7 Fruit*	Mardi 3 septembre Salade de pomme de terre 10+12 Saumon grillé B&C 4+7 Haricots verts forestiers 7 Yaourt nature 7	Mercredi 4 septembre Tomates basilic 10+12 Rôti de dinde BBC façon kebab 3+7 Riz 7 Petit suisse nature sucré 7	Jeudi 5 septembre Menu Alternatif Salade de lentilles 10+12 Blé pilaf /Carottes 1+7 Fromage 7 Fruit*	Vendredi 6 septembre Tartare courgettes fête 7+10+12 Sauté d'agneau Brocolis 7 Gâteau maison 1+3+7
Lundi 9 septembre Sauté de veau au curry 1+7 Boulgour 1+7 Fromage 7 Fruit*	Mardi 10 septembre Menu végétarien Tomates, maïs, champignons 10+12 Œufs durs 3 Ratatouille Yaourt vanille 7 Madeleine 1+3	Mercredi 11 septembre Salade verte au gruyère 7+10+12 Rôti de porc BBC Pomme de terre vapeur 7 Mousse au chocolat 7	Jeudi 12 septembre Daube de boeuf Polenta 3+7 Fromage 7 Fruit*	Vendredi 13 septembre Taboulé maison 1 Dos de cabillaud MSC B&C 4+7 Carottes 7 Fromage blanc 7
Lundi 16 septembre Menu alternatif Tomates /pois chiches 10+12 Risotto aux champignons 7 Fromage 7 Fruit*	Mardi 17 septembre Concombres fête 7+10+12 Filet de flétan 4+7 Duo de haricots 7 Tarte aux pommes 1+3+7	Mercredi 18 septembre Epaula d'agneau Coquillettes semi complètes 1+7 Fromage 7 Fruit*	Jeudi 19 septembre Toast chèvre miel 1+7 Poisson pané MSC 1+4 Epinards béchamel 1+7 Fruit*	Vendredi 20 septembre Salade verte (vinaigrette à part) 10+12 Poulet rôti LR Frites maison Yaourt nature 7
Lundi 23 septembre Sauté de porc BBC sauce champignons 10+12 Torsades 1+7 Fromage 7 Fruit*	Mardi 24 septembre Salade de riz 10+12 Filet de Hoki B&C 4+7 Chau romanesco 7 Fromage blanc 7	Mercredi 25 septembre Croisillon au fromage 1+7 Blanquette de veau 1+7 Carottes 7 Fruit*	Jeudi 26 septembre Salade verte (Vinaigrette à part) 10+12 Rôti de dinde BBC Purée maison 7 Glace 1+6+7+8	Vendredi 27 septembre Menu végétarien Taboulé 1 Omelette aux fines herbes 3+7 Courgettes sautées Fromage 7 Fruit*
Lundi 30 septembre Salade de pâtes 1+10+12 Dos de colin MSC B&C 4+7 Haricots plats 7 Yaourt nature 7				



Le champignon

Le terme « champignon », qui est apparu dans la langue française en 1398, est une altération de l'ancien français champegneul, emprunté au latin populaire campagniolus, qui signifie "champignon des champs".

Plusieurs centaines de champignons sont consommées par l'être humain, à travers le monde. Il aurait été l'un des premiers aliments à être consommé. Les Grecs et les Romains de l'Antiquité en étaient friands. Au Ve siècle avant notre ère, le médecin grec Hippocrate écrit sur leur emploi en cuisine et en médecine.

Le champignon est très riche en eau et pauvre en calories (21,7 Cal/100 g). Il contient une source non négligeable de fibres. Il apporte également des vitamines du groupe B et des minéraux (phosphore, potassium, fer, zinc)

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Informations

- Produits issus de l'agriculture biologique
- * Produits de saison
- Appellation d'Origine Protégée
- Viande Label Rouge
- Viande Origine France
- Poisson Filière pêche Durable
- Produit Local
- Filière Bleu Blanc Cœur



Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrettes faites maison, et les potages et veloutés sont également faits maison
 Allergènes majeurs connus dans les produits sauf à l'état de traces : 1: Céréales contenant du gluten, 2: Crustacés et produits à base de crustacés, 3: œufs et produits à base d'œufs, 4: poissons et produits à base de poissons, 5: Arachides et produits à base d'arachides, 6: Soja et produits à base de soja, 7: Lait et produits à base de lait, 8: Fruits à coque, 9: Céleri et produits à base de céleri, 10: moutarde et produits à base de moutarde, 11: Graines de sésame et produits à base de sésame, 12: Anhydride sulfureux et sulfites, 13: Lupin et produits à base de lupin, 14: Mollusques et produits à base de mollusques
La précision sur la présence possible des 14 allergènes majeurs dans nos préparations ne peut en aucun cas se substituer à la mise en place des procédures d'accueil d'un enfant atteint d'allergie alimentaire. (certificat médical, P.A.I...)
Les traces d'allergènes ne sont pas prises en compte
 Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus (ruptures de stock fournisseurs, problèmes techniques, grèves...)