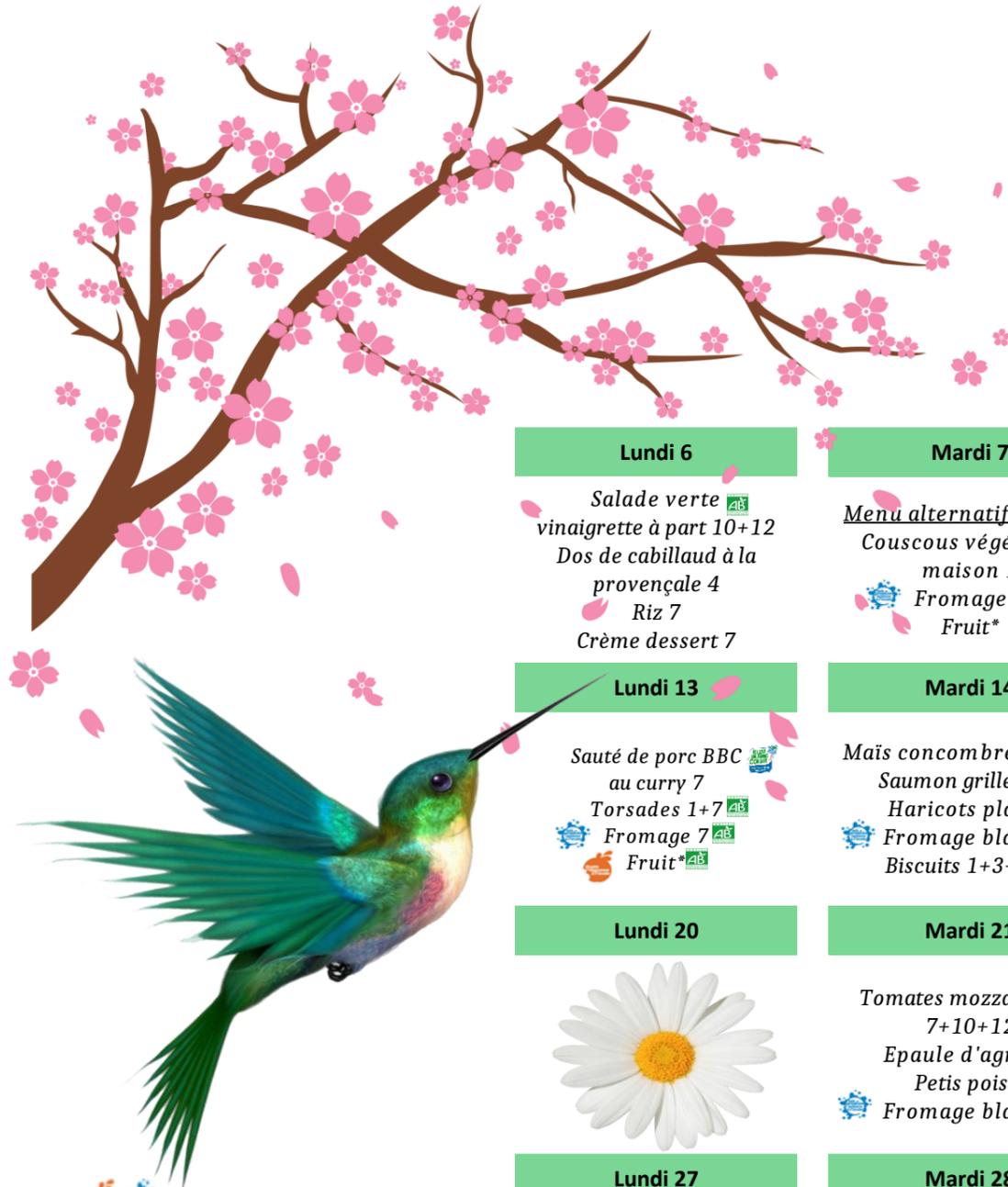


Mois de mai 2024

Légume découverte du mois: La courgette



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

VACANCES SCOLAIRES

Mercredi 1er mai		Jeudi 2		Vendredi 3	
		Rôti de veau Purée de patates douces 7 Fromage 7 Fruit*		Carottes râpées au goût 7+10+12 Omelette aux PdT 3 + 7 Brocolis 7 Crumble aux pommes maison 1+7	
Lundi 6		Mardi 7		Mercredi 8	
Salade verte vinaigrette à part 10+12 Dos de cabillaud à la provençale 4 Riz 7 Crème dessert 7		Menu alternatif tout bio Couscous végétarien maison 1 Fromage 7 Fruit*			
Lundi 13		Mardi 14		Mercredi 15	
Sauté de porc BBC au curry 7 Torsades 1+7 Fromage 7 Fruit*		Maïs concombres 10+12 Saumon grillé 4+7 Haricots plats 7 Fromage blanc 7 Biscuits 1+3+6+7		Radis croc'se Rosbeef Gnocchis 1+3+7 Petit suisse nature sucré 7	
Lundi 20		Mardi 21		Mercredi 22	
		Tomates mozza basilic 7+10+12 Epaule d'agneau Petis pois 7 Fromage blanc 7		Salade de pomme de terre 10+12 Rôti de veau Aubergines parmesanes 7 Yaourt aromatisé 7	
Lundi 27		Mardi 28		Mercredi 29	
Coquillettes semi-complètes à la Bolognaise (bœuf BBC) 1+7 Fromage 7 Fruit*		Menu végétarien Carottes râpées 10+12 Clafouti de courgettes au parmesan 1+3+7 Eclair au chocolat 1+3+6+7		Pizza au fromage 1+7 Rôti de dinde BBC Brocolis 7 Banane	
		Jeudi 30		Vendredi 31	
		Filet de Hoki MSC sauce basquaise 3 Pomme de terre vapeur 7 Fromage 7 Fruit*		Salade Niçoise 3+10+12 Porc BBC au caramel 1+6 Riz basmati 7 Yaourt nature 7	



La courgette

C'est une variété de courge consommée avant sa pleine maturité. Originnaire d'Amérique centrale Elle est arrivée en France au début du siècle et est devenue l'emblème de la cuisine du Midi. L'apport calorique de la courgette est très faible. Composée de 95 % d'eau, elle contient une quantité record de minéraux et d'oligo-éléments, notamment potassium, phosphore, magnésium et calcium ainsi que nombreuses vitamines (C, B3 et en provitamine A)



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 Coeur

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...)