



Légume et fruit découverte du mois:

Radis

Lundi 1er	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
FERIE	Epaule d'agneau 4 ²⁵ Pépinettes 1+7 Brocolis 7 4 ²⁵ Purée de fruits 4 ²⁵	Omelette au fromage 3+7 4 ²⁵ Pommes de terre vapeur 7 4 ²⁵ Haricots plats 7 4 ²⁵ Purée de fruits	Saumon grillé 4+7 Purée de patate douce 7 4 ²⁵ Epinards 7 Purée de fruits 4 ²⁵	Bœuf égrené BBC 4 ²⁵ Floroline 1+7 Carottes 7 4 ²⁵ Purée de fruits 4 ²⁵
Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Velouté de champignons 7 Bœuf égrené BBC 4 ²⁵ Boulgour 1+7 4 ²⁵ Purée de fruits 4 ²⁵	Cubes de colin MSC B&C 4+7 Riz 7 Haricots verts 7 4 ²⁵ Purée de fruits 4 ²⁵	Dos de cabillaud s ^{se} oseille 4+7 Purée de pomme de terre et légumes 7 4 ²⁵ Purée de fruits 4 ²⁵	Sauté de porc BBC 4 ²⁵ Polenta 3+7 Epinards sautés 7 Purée de fruits 4 ²⁵	Haut de cuisse de poulet LR 4 ²⁵ Floroline 1+7 Côtes de blettes 7 Purée de fruits 4 ²⁵
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Filet de merlu MSC B&C 4+7 Pépinettes 1+7 Chou romanesco 7 Purée de fruits 4 ²⁵	Bœuf égrené BBC 4 ²⁵ Purée de patate douce 7 4 ²⁵ Brocolis 7 4 ²⁵ Purée de fruits 4 ²⁵	Sauté de veau marenge 4 ²⁵ Floroline 1+7 Epinards 7 Purée de fruits 4 ²⁵	Omelette ciboulette 3+7 4 ²⁵ Riz sauce tomate 7 Haricots plats 7 4 ²⁵ Purée de fruits	Bœuf égrené BBC 4 ²⁵ Pomme de terre persillées 7 4 ²⁵ Carottes 7 4 ²⁵ Purée de fruits 4 ²⁵
VACANCES SCOLAIRES				
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Filet de hoki MSC S ^{se} provençale 3 Floroline 1+7 Carottes sautées 7 4 ²⁵ Purée de fruits	Sauté d'agneau au curry 7 4 ²⁵ Semoule 1+7 4 ²⁵ Haricots verts 7 Purée de fruits 4 ²⁵	Hachis Parmentier (Bœuf BBC) 4 ²⁵ Carottes 7 4 ²⁵ Purée de fruits	Rôti de dinde BBC 4 ²⁵ Epinards 7 Purée de patate douce 7 4 ²⁵ Purée de fruits	Dos de cabillaud B&C 4+7 Floroline 1+7 Chou-fleur 7 4 ²⁵ Purée de fruits 4 ²⁵
VACANCES SCOLAIRES				
Lundi 29	Mardi 30			
Rôti de porc BBC 4 ²⁵ Pâtes alphabet 1+7 Brocolis 7 4 ²⁵ Purée de fruits	Cubes de colin MSC 4+7 4 ²⁵ Millet 1+7 4 ²⁵ Haricots verts 7 Purée de fruits 4 ²⁵			

Le radis



Le radis, qu'il soit rouge, noir ou blanc (daikon) est un légume croquant, rafraîchissant et légèrement piquant. Ses feuilles sont aussi comestibles. Comme la plupart des crucifères, il contient des antioxydants. Côté cuisine, le radis offre une multitude de possibilités et permet de réaliser des assiettes aussi saines que colorées.

Avec seulement 14 kcal pour 100g, le radis est une crudité très peu calorique et dont il serait dommage de se priver dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée. Bonne source de protéines, il contient très peu de lipides et peu de glucides.

Le radis contient également des fibres alimentaires, idéales pour favoriser le bien-être digestif et le transit intestinal. Les fibres ont aussi un effet rassasiant, ce qui explique le pouvoir satiétogène du radis.

Il renferme une multitude de vitamines, minéraux et antioxydants. Sa consommation régulière permettrait de lutter contre le stress oxydatif responsable du vieillissement prématuré des cellules de l'organisme.



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 Coeur



Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrettes faites maison, et les potages et veloutés sont également faits maison
Allergènes majeurs communs 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...)