

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

Lundi 6

Dos de cabillaud à la provençale 4
Courgettes sautées 7
Riz 7
Purée de fruits

Lundi 13

Sauté de porc BBC au curry 7
Pépinettes 1+7
Carottes sautées 7
Purée de fruits

Lundi 20



Lundi 27

Pépinettes à la Bolognaise (bœuf BBC) 1+7
Haricots verts 7
Purée de fruits

Mardi 7

Bœuf égrené BBC
Semoule 1+7
Légumes 7
Purée de fruits

Mardi 14

Saumon grillé 4+7
Riz 7
Haricots plats 7
Purée de fruits

Mardi 21

Epaule d'agneau
Petis pois 7
Carottes 7
Purée de fruits

Mardi 28

Clafouti de courgettes 1+3+7
Pomme de terre vapeur 7
Purée de fruits

Mercredi 8



Mercredi 15

Bœuf égrené BBC
Purée de patates douces 7
Brocolis 7
Purée de fruits

Mercredi 22

Rôti de veau
Pommes de terre et Aubergines à la tomate 7
Purée de fruits

Mercredi 29

Rôti de dinde BBC
Semoule 1+7
Brocolis 7
Purée de fruits

Jeudi 9



Jeudi 16

Omelette 3+7
Floraline 1+7
Courgettes 7
Purée de fruits

Jeudi 23

Bœuf égrené BBC
Haricots rouge 9
Courgettes sautées
Purée de fruits

Jeudi 30

Filet de Hoki MSC sauce basquaise 3
Pomme de terre vapeur 7
Epinards 7
Purée de fruits

Vendredi 10



Vendredi 17

Poulet rôti LR
Pommes de terre vapeur 7
Epinards 7
Purée de fruits

Vendredi 24

Filet de Merlu MSC B&C 4+7
Pâtes alphabet 1+7
Chou Romanesco 7
Purée de fruits

Vendredi 31

Porc BBC au caramel 1+6
Riz basmati 7
Carottes sautées 7
Purée de fruits

VACANCES SCOLAIRES

Mercredi 1er mai



Jeudi 2

Rôti de veau
Purée de patates douces 7
Epinards 7
Purée de fruits

Vendredi 3

Omelette aux PdT 3 + 7
Carottes
Purée de fruits



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 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...)