

Menus du Lundi 16 Juin au Vendredi 20 Juin 2025

LE MENU DU JOUR	L'APPORT NUTRITIONNEL JOURNALIER (en % sur la journée pour un enfant de maternelle et d'élémentaire)		IDEES D'EQUILIBRE JOURNALIER Menus conseils pour le soir	
<b>Lundi 16 Juin</b>				
Menu élaboré par les enfants de l'école Eugène Brémond Salade de tomates à l'ail et au persil Rôti de veau Spaghettis au beurre doux Fromage blanc à la pulpe de fraise Pain		<b>Maternelle</b>	<b>Elémentaire</b>	Radis à la croque Quiche aux blettes Fruit
	<b>Protéines</b>	44 %	41 %	
	<b>Lipides</b>	36 %	32 %	
	<b>Glucides</b>	39 %	34 %	
	<b>Calcium</b>	22 %	18 %	
<b>Mardi 17 Juin</b>				
Kebab au poulet et crudités sauce maison Chips Fromage à coque rouge Pêche		<b>Maternelle</b>	<b>Elémentaire</b>	Tajine de courgettes et semoule Yaourt Fruit
	<b>Protéines</b>	42 %	38 %	
	<b>Lipides</b>	36 %	33 %	
	<b>Glucides</b>	32 %	28 %	
	<b>Calcium</b>	23 %	19 %	
<b>Jeudi 19 Juin</b>				
Bâtonnets de carottes et de concombre au körözött Omelette Ratatouille et blé Cantal à la coupe Abricot Pain		<b>Maternelle</b>	<b>Elémentaire</b>	Salade verte Nuggets de céréales maison Haricots verts Compote
	<b>Protéines</b>	42 %	37 %	
	<b>Lipides</b>	41 %	40 %	
	<b>Glucides</b>	34 %	32 %	
	<b>Calcium</b>	42 %	39 %	
<b>Vendredi 20 Juin</b>				
Salade de pois chiches, maïs et échalotes Filet de merlu sauce beurre citronné Poêlée de légumes Gouda à la coupe Cerises Pain		<b>Maternelle</b>	<b>Elémentaire</b>	Melon Polenta sauce tomate Entremet aux fruits
	<b>Protéines</b>	44 %	41 %	
	<b>Lipides</b>	36 %	30 %	
	<b>Glucides</b>	36 %	28 %	
	<b>Calcium</b>	29 %	28 %	

**Conseil de la semaine :** Proposez trois produits laitiers par jour : les produits laitiers apportent le calcium nécessaire à la croissance osseuse des enfants.

- Poisson ou préparation à la base de poisson contenant plus de 70% de poisson et deux fois plus de protéines que de lipides
- Produit issu de l'Agriculture Biologique
- Produit d'Appellation d'Origine Protégée
- Produit d'Indication Géographique Protégée
- Produits riches en oméga 3 et issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement
- Viande de France
- Produit Label Rouge
- L'origine de la viande sera communiquée 48 heures à l'avance par affichage
- Produits locaux et/ou frais de saison
- Label MSC (Marine Steward Council) - Pêche durable
- Fruits, légumes et laitages subventionnés dans le cadre du programme de l'UE à destination des écoles
- Certification environnementale Niveau 2 (CE2)
- Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale
- Plat sans chair animale

Ces menus pourront subir certaines modifications en raison des problèmes qui pourraient survenir au moment de leur réalisation

