



# Menu ENFANTS

SEMAINE DU 5 AU 9 AOÛT 2024



**LUNDI**

Carottes râpées vinaigrette  
Saucisse fumée  
Courgettes à la tomate & semoule Bio   
Fromage  
Flan « maison » 

**MARDI**

Betteraves vinaigrette  
 Riz Bio aux haricots rouges,  
sauce tomate « maison »   
Fromage  
Salade de fruits « maison »

**MERCREDI**

 Demi pomelo   
Mironton de bœuf normand  
(cornichons, fond de veau)   
Pommes de terre rissolées  
 Yaourt Bio sucré

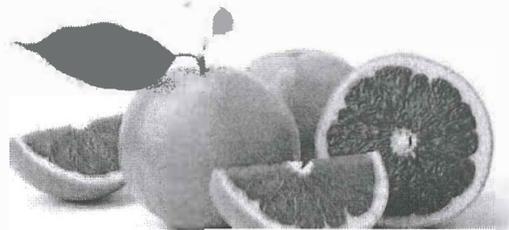
**JEUDI**

Pâté de campagne   
Omelette à l'espagnole  
(œufs Bio, chorizo, emmental, ail, huile d'olive, oignons, poivrons, tomate)  
 Gratin de chou-fleur  
(emmental, lait Bio)   
Fromage  
Abricots

**VENDREDI**

Melon   
Filet de lieu noir,  
sauce crémée aux échalote  
 (crème fermière Bio)  
Pommes de terre vapeur   
Petits suisses

**SAMEDI**



## La star de la semaine c'est :

### LE POMELO

Le pomélo est le seul agrume qui n'est pas originaire d'Asie. Il vient des Caraïbes et est très cultivé en Floride. Sa saison bat son plein entre janvier et mai. Le pomélo est observé depuis le 18e siècle aux Barbades. Son origine exacte est incertaine, mais il est possible que le mot "pomelo" soit dérivé du néerlandais "pompelmoes". Son nom botanique, Citrus maxima, signifie "le plus grand agrume". Pamplemousse et pomélo sont cousins mais pas synonymes ! Le pamplemousse a presque disparu du marché, supplanté par le pomélo que, dans le langage courant, on appelle pamplemousse. Le pomélo bénéficie d'un profil nutrition remarquable. Pauvre en calorie mais riche en vitamine C antioxydante et en fibres douces, il favorise le transit intestinal, le bien-être digestif et aide à contrer le phénomène naturel de vieillissement cellulaire. Riche en eau, il est également hydratant et rafraîchissant.

## Tracabilité :

Nous privilégions les filières locales et fermières et l'origine française de nos produits.  
«Notre établissement scolaire fournit des produits laitiers subventionnés par l'Union Européenne dans le cadre du régime européen de distribution de lait aux écoles».

## Allergies :

Les plats proposés sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes à déclaration obligatoire du règlement n°1169 / 2011 du 25 octobre 2011 (liste des allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin, mollusques).  
Pour répondre à vos préoccupations et obligations, nous vous invitons à contacter la médecine scolaire et le directeur de l'école afin d'établir un Projet d'Accueil Individualisé avec notre service.