



Portages st Ciers sur Gironde

MENUS DU MOIS DE



Mai

2019



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Semaine du
29.04 au 05.05



<i>Crème d'asperges</i>	<i>Bouillon pot au feu</i>		<i>Soupe de légumes</i>	<i>Potage crécy</i>	<i>Soupe à l oignon</i>
<i>Macédoine de légumes</i>	<i>Carottes rapées</i>	<i>Féried</i>	<i>Chou rouge en salade aux pommes</i>	<i>Taboulé au jambon</i>	<i>Friand aux légumes</i>
<i>Chipolata traditionnelle</i>	<i>Escalope de poulet à la crème</i>		<i>Pâtes</i>	<i>Poisson sauce bordelaise</i>	<i>Gigot d agneau à l ail</i>
<i>Lentilles à l'ancienne</i>	<i>Haricots plats sautés</i>	<i>Fete du travail</i>	<i>bolognaises</i>	<i>Courgettes à l ail</i>	<i>Mojettes</i>
<i>Crème dessert chocolat</i>	<i>Fromage</i>		<i>Emmental</i>	<i>Fromage blanc</i>	<i>Fromage</i>
<i>biscuit</i>	<i>Tarte croisillons aux abricots</i>		<i>Kiwi</i>	<i>Fraises fraîches</i>	<i>Pomme au four</i>

Semaine du
06 au 12.05



<i>Soupe de poissons</i>	<i>Bouillon de poule</i>		<i>Soupe de céleri</i>	<i>Soupe à la tomate</i>	<i>Velouté de cresson</i>
<i>Radis beurre</i>	<i>Salade de maïs et coeur de palmier</i>	<i>Féried</i>	<i>Surimi mayonnaise</i>	<i>Comcombre et feta</i>	<i>Museum de porc</i>
<i>Poulet roti et son jus</i>	<i>Escalope de porc forestier</i>		<i>Steak frais et fondue d'echalotes</i>	<i>Filet de poisson provençal</i>	<i>Cuisse de lapin à la moutarde</i>
<i>Blé</i>	<i>Poelée de choux fleurs</i>		<i>Purée de carottes</i>	<i>Semoule</i>	<i>Fondue de poireaux</i>
<i>yaourt</i>	<i>Crème vanille</i>		<i>Fromage</i>	<i>Fromage</i>	<i>Riz au lait</i>
<i>Cerises</i>	<i>Biscuit</i>		<i>Muffin au chocolat</i>	<i>Salade de fruits</i>	<i>biscuit</i>

Semaine du 13
au 19.05



<i>Potage saint germain</i>	<i>Crème de lentilles</i>	<i>Soupe de légumes</i>	<i>Soupe de potiron</i>	<i>Bouillon de légumes</i>	<i>Potage</i>
<i>Oeuf mayonnaise</i>	<i>Céleri rémoulade</i>	<i>Sardines à la tomate</i>	<i>Salade verte aux dés de fromage</i>	<i>Salade de pommes de terre et harengs</i>	<i>Salade de légumes marinés</i>
<i>Emincé de volaille à la crème</i>	<i>Rôti de veau</i>	<i>Aiguillette de volaille</i>	<i>Rôti de porc et son jus</i>	<i>Poisson du marché</i>	<i>Langue de boeuf</i>
<i>Haricots verts sautés</i>	<i>Navets glacés</i>	<i>Purée de patates douces</i>	<i>Riz pilaf</i>	<i>Gratin de choux fleur</i>	<i>Pâtes</i>
<i>Fromage</i>	<i>Yaourt</i>	<i>Fromage</i>	<i>Iles flotantes</i>	<i>Fromage</i>	<i>Fromage</i>
<i>Compote de poire crumble de spéculos</i>	<i>Kiwi</i>	<i>Poire au vin</i>	<i>Biscuit</i>	<i>Bronnies au noix</i>	<i>Carpaccio d'ananas</i>

Semaine du 20
au 26.05

<i>Potage parmentier</i>	<i>Crème de blettes</i>	<i>Potage minestrone</i>	<i>Soupe aux choux</i>	<i>Bouillon de boeuf</i>	<i>Potage</i>
<i>Salade de tomates</i>	<i>Rillettes cornichon</i>	<i>Salade de lentilles</i>	<i>Melon d'Espagne</i>	<i>Betteraves aux pommes</i>	<i>Salades de pâtes au pesto</i>
<i>Plancha de boeuf au romarin</i>	<i>Rôti de dindonneau au jus aillé</i>	<i>Boudin noir aux pommes</i>	<i>Riz à l espagnol</i>	<i>Crumble de poisson</i>	<i>Andouillette grillée</i>
<i>Poêlée de légumes à l'ail et gingembre</i>	<i>Riz pilaf</i>	<i>Fondue de chou vert</i>		<i>Boulgour</i>	<i>Blettes sautées au jus de viande</i>
<i>Semoule au lait</i>	<i>Fromage</i>	<i>Fromage</i>	<i>Fromage</i>	<i>Fromage</i>	<i>Crème renversée</i>
<i>biscuit</i>	<i>Pommes</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Empanadas banane chocolat</i>	<i>Ananas au sirop</i>	<i>biscuit</i>

Semaine du
27.05 au 02.06

<i>Soupe de légumes</i>	<i>Velouté de choux fleur</i>	<i>Velouté de brocolis</i>		<i>Velouté de courgettes</i>	<i>Potage</i>
<i>Coleslaw</i>	<i>Pastèque</i>	<i>Maquereaux au vin blanc</i>	<i>Féried</i>	<i>Pomelos</i>	<i>Saucisson à l ail</i>
<i>Parmentier de viande</i>	<i>Aiguillette de volaille marinée</i>	<i>Tripes à la mode de Caen</i>		<i>Poisson du marché</i>	<i>Cuisse de pintade rôtie et son jus</i>
<i>Salade verte</i>	<i>Haricots beurre sautés</i>	<i>Pommes vapeur</i>	<i>Ascension</i>	<i>Riz pilaf</i>	<i>Pâtes</i>
<i>yaourt</i>	<i>Fromage</i>	<i>Fromage</i>		<i>Crème dessert pistache</i>	<i>Fromage</i>
<i>Abricot</i>	<i>Rocher coco</i>	<i>Compote de pomme fraise</i>		<i>Biscuit</i>	<i>Cerises</i>

Informations approvisionnement: Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locales ou régionales. Toutes nos viandes sont fraîches, excepté la viande hachée qui est surgelée. Le poisson est frais ou surgelé, pauvre en arêtes. Nos fournisseurs sont situés en Gironde et en région Aquitaine. [Code couleur: Produits frais - Préparation faites «Maison» - Produits laitiers](#)
Information «Allergènes»: L'Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes* suivants:
 -céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales,
 -crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfureux et sulfites (E220) conservateur utilisé en France (presque tous les vins et moutardes en contiennent), mollusques. *La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement présents dans ses préparations.

Bon appétit!

