



# École de St Ciers sur Gironde

## MENUS DU MOIS DE *Mar* 2019



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Semaine du  
29.04 au  
03.05

Macédoine de légumes  
Saucisse de toulouse  
Lentilles à l'ancienne  
Crème dessert chocolat  
Biscuit

Carottes râpées  
Nugget de poulet  
Haricots plats sautés  
Fromage  
Tarte croisillons aux abricots

Chou rouge en salade aux pommes  
Pâtes  
Bolognaises  
Emmental  
kiwi

Taboulé au jambon  
Poisson sauce Bordelaise  
Courgettes à l'ail  
Fromage blanc  
Fraises fraîches

Semaine du  
06 au 10.05

Radis beurre  
Poulet rôti et son jus  
Blé  
yaourt  
Cerise

Salade de maïs et coeur de palmier  
Escalope de porc forestier  
Fondue de poireaux et petits légumes  
Crème dessert vanille  
Biscuit

Surimi mayonnaise  
Steak haché  
Purée de carottes  
Fromage  
Muffin au chocolat

Comcombre et fêta  
Filet de poisson provençal  
Semoule  
Fromage  
Salade de fruits

Semaine du  
13 au 17.05

Oeuf mayonnaise  
Emincé de volaille à la crème  
Haricots verts sautés  
Fromage  
Compote de poire crumble speculos

Céleri remoulade  
Galopin de veau  
Frites fraîches  
Yaourt  
Kiwi

Salade verte aux dés de fromage  
Rôti de porc et son jus  
Riz pilaf  
Iles flottantes  
Biscuit

Salade de pommes de terre  
Poisson sauce crustacés  
Gratin de choux fleur  
Fromage  
Broonies aux noix

Semaine du  
20 au 24.05

Salade de tomates  
Plancha de boeuf au romarin  
Poêlée de légumes à l'ail et gingembre  
Semoule au lait  
Biscuit

Rillettes cornichon  
Rôti de dindonneau au jus aillé  
Purée d'épinards  
Fromage  
Pomme

Journée espagnole   
Melon d'Espagne  
Riz à l'espagnol   
Fromage  
Empanadas chocolat banane

Betteraves aux pommes  
Crumble de poisson  
Boulogour  
Fromage  
Ananas au sirop

Semaine du  
27 au 31.05

Coleslaw  
Parmentier de viande  
Salade verte  
yaourt  
Abricot

Pastèque  
Aiguillette de volaille marinée  
Haricots beurres sautés  
Fromage  
Rocher coco

Féried  
Féried

Pont de l'ascension

**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 les enfants!

