



Portage de Saint ciers sur Gironde





MENUS DU MOIS DE

Juin



2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
Semaine du 03 au 07.06 	Bouillon de boeuf Céleri rémoulade Palette à la diable Pâtes Crème dessert vanille Biscuit	Crème de lentilles Melon Poulet rôti et son jus Haricots plats Fromage Pâtisserie	Velouté de Crésson Chou rouge aux pommes Andouillette sauce moutarde Tomates provençales Riz au lait biscuit	Soupe de légume Rosette cornichon Chili con carne Riz Fromage Fruit de saison	Soupe à la tomate Salade de pâtes au jambon Poisson frais à la provençale Ecrasé de brocolis Yaourt Fruit de saison	Potage saint germain Macédoine de légumes Epaula d'agneau et sa crème d'ail Mojettes Fromage Ananas au sirop
Semaine du 10 au 14.06	Férié	Potage dubarry Friand aux légumes Grenadin de veau Choux fleurs sautés Fromage Tarte aux pommes	Crème d'asperges Toast de chèvre au miel Calamars à la romaine Piperade Café liégeois biscuit	Journée italienne Potage minestrone Salade de pâtes à l'italienne Pizza royale et salade verte Panna cotta au chocolat Biscuit	Bouillon aux vermicelles Poireau frais vinaigrette Roti de dindonneau Purée de pomme de terre fraîche Fromage blanc aux fraises fraîches	Potage crécy Saucisson à l'ail cornichon Poisson du marché Navets glacés Semoule aux raisins Biscuit
Semaine du 17 au 21.06 	Potage parmentier Rillettes cornichon Rôti de veau Purée d'épinards frais Fromage Chouquette à la crème	Potage de céleri Salade de coeur de palmiers et poivrons Steak haché de boeuf Pomme dauphine Yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Salade verte au fromage et croutons Emincé de volaille au curry Boulgour Compote de poire biscuit	Crème de champignons Salade de tomates et basilic Escalope de Porc à la moutarde Lentilles à l'ancienne Crème dessert pralinée Biscuit	Velouté de potiron Salade de pomme de terre tartare Poisson frais sauce citron Carottes à la crème Fromage Fruit de saison	Soupe de poisson Chou vert en salade au curry Tripes à la mode de Caen Riz pilaf Fromage Roulé à la confiture
Semaine du 24 au 28.06 	Velouté de brocolis Salade verte et maïs doux Poulet rôti et son jus aillé Courgettes sautées à l'ail Crème renversée à la vanille Biscuit	Soupe à l'oignon Coleslaw Boeuf bolognaises Pâtes Emmental Fruit de saison	Crème de blettes Sardine à la tomates Rôti de porc et son jus Epinards mornay Yaourt Fruit de saison	Bouillon pot au feu Oeuf mayonnaise Poisson frais sauce bisque Haricots beurre Fromage Tarte à la rhubarbe	Soupe de légumes Pastèque Gigot d'agneau au romarin Semoule Yaourt Pomme au four	Soupe de courgette et kiri Salade de lentilles au mascarpone Quiche au saumon Salade verte Viennois vanille caramel Biscuit
Semaine du 01.07 au 03.07 	Bouillon de volaille Julienne de betteraves vinaigrettes Chipolatas traditionnelle Petits pois Yaourt Fruit de saison	Soupe au chou Carottes rapées Escalope de volaille à la crème Poêlée de légumes Fromage Tartelette au chocolat	Soupe de légumes Asperge vinaigrette Boudin noir aux pommes Pomme vapeur Ile flotante biscuit	Velouté de lentilles corail Taboulé aux crevettes Rôti de veau et son jus Haricots verts Crème dessert vanille Fruit de saison	Potage cultivateur Melon Poisson basquaise Riz pilaf Fromage Crumble de speculos de compote de pomme	Gaspacho Maquereaux au vin blanc Wings de poulet Pommes noisette Fromage Poire au vin

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.

Information « Allergènes » : L'Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant 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 éventuellement présents dans ses préparations.



t scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes



Bon appétit!

