École de Saint ciers sur Gironde

MENUS DU MOIS DE Juin 2019

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 au 07.06	Celeri rémoulade	Melon	Rosette cornichon	Salade de pâtes au jambon
	Palette à la diable	Poulet rôti et son jus	Chili con carne	Poisson à la provençale
	Pâtes	Haricots plats	Riz	Ecrasé de brocolis
	Crème dessert vanille	Fromage	Fromage	Yaourt
	Biscuit	Pâtisserie	Fruit de saison	Fraises au sucre
Semaine du 10 au 14.06	Férié	Radis beurre	Journée italienne	Julienne de betteraves vinaigrette
		Rôti de porc	Salade de pâtes à l italienne	Rôti de dindonneau
		Choux fleur sautés	Pizza royale et salade verte	Ecrasé de pommes de terre
		Fromage	Panna cotta au chocolat	Fromage blanc
		Tarte aux pommes	Biscuit	aux éclats de fruits rouges et fraises
Semaine du 17 au 21.06	Rillette cornichon	Salade de coeur de palmiers et poivrons	Salade de tomates et basilic	Salade de pommes de terre tartare
	Rôti de veau	Steak haché de boeuf	Escalope de porc à la moutarde	Poisson frais au citron
	Carottes et aubergines sautées	Frites fraiches	Lentilles à l'ancienne	Purée de légumes frais
	Fromage	Yaourt	Crème dessert pralinée	Fromage
	Chouquette à la crème	Fruit de saison	Biscuit	Fraises au jus d'orange
Semaine du 24 au 28.06	Salade verte au maïs doux	Coleslaw	Oeuf mayonnaise	Pastèque
	Poulet rôti et son jus aillé	Boeuf bolognaise	Poisson frais sauce bisque	Boulettes d'agneau
	Courgettes sautées	Pâtes	Haricots beurre	Semoule et Ratatouille
	Crème renversée à la vanille	Emmental	Fromage	Yaourt
	Biscuit	Fruit de saison	Tarte à la rubarbe	Compote de pomme et crumble de spéculos
Semaine du 01.07 au 05.07	Salade de tomates fêta	Carotte rapée	Taboulé aux crevettes	Repas froid
	Chipolatas traditionnelle	Cordon bleu de volaille	Rôti de veau	Melon
	Petits pois	Poélée de légumes	Haricots verts	Burger et chips
	Yaourt	Fromage	Crème dessert vanille	Fromage
	Fruit de saison	Tartelette au chocolat	Biscuit	Glace

Informations approvisionnements : 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:
tenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales,
ufs, poisson, c… uits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farine… …uiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfu… …nservateur
nce (presque t… des en contiennent) , mollusques. *La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vo… les allergènes éventuellement présents dans ses pr…

Bon appétit les enfants!