



Multi-accueil

Menus du mois de Juin 2017



Lundi **Mardi** **Mercredi** **Jeudi** **Vendredi**

*Semaine
du
5 au 9 Juin*

Salade pastourelle
(céleri, pommes de
terre, tomates, mayonna
ise)
Steak de porc BBQ
Purée de pommes de
terre
Coulommiers
Fruit de saison

Betteraves ciboulette
Sauté de veau
(AXURIA)
Gratin de courgettes
Roulé nutella
pain / fromage

Pastèque à croquer
Tortis bolognaise
(AXURIA)
fruit bio
Fromage blanc /
madeleine

Carottes râpées
vinaigrette
Brandade de poisson
Salade verte
Fruit de saison
laitage / biscuit

*Semaine
du
12 au 16 Juin*

Betteraves aux
pommes
Escalope à la milanaise
Cœurs de blé
fruit bio
Entremet vanille et
biscuit

Taboulé
Poisson meunière
Haricots verts
Suisse sucré
Fruit de
saison/madeleine

Tomates basilic
Paupiette de veau
braisée
Tortis
fruit bio
pain / chocolat

Salade Marco Polo
Échine de porc
braisée aux oignons
sauciers
Brunoise de légumes
Fromage ou laitage
fruit bio / brioche

Concombres
vinaigrette
Rôti de bœuf
(AXURIA)
Pommes de terre
vapeur
fruit bio
yaourt aro / boudoir

*Semaine
du 19 au 23
Juin*

Pêche au thon
Sauté de poulet aux
poivrons rouges et
olives noires
Riz blanc
Petit pot de glace
fruit bio / laitage

Tartine de fromage ail
et fines herbes et
concombres
Parmentier aux
carottes
Kiri / pain
fruit bio / laitage

Melon mozzarella
Poêlée pommes de
terre et saucisse
fumée
fruit bio
laitage / biscuit

Mousse de foie
Émincés de veau
Spaghettis à la toscane
Crème basilic et
tomates confites
Fruit de saison
laitage / quatre quart

Crumble tomates
fraîches
Cabillaud à l'orange
Courgettes sautées
Cookies
fruit / laitage

*Semaine
du
26 au 30
Juin*

Céleri aux raisin et
curry
Émincés de porc
chorizo poivrons
Jeunes carottes
Flan pâtissier
fruit / laitage

Radis croc sel
Lieu sauce poireaux
Riz
Fruit de saison
pain / fromage

Taboulé
Fajitas bœuf
Salade verte
Salade de fruits
laitage / biscuit

Melon à croquer
Tajine d'agneau
Semoule
fruit bio
laitage / brioche

Duo de choux
Volaille thym citron
Haricots beurre
persillés
Pot de glace
fruit bio / laitage

Informations approvisionnements : Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locale ou régionale et proviennent de la «Cerise Sur Le panier à Lugos» et sont issus de cultures locales ou régionales biologiques. Toutes nos viandes sont fraîches, excepté la viande hachée qui est surgelée. Le poisson est frais ou surgelé, pauvre en arrêtes. Nos fournisseurs sont situés en Gironde et en région Aquitaine. **AXURIA est une société coopérative agricole, fournisseur de viande de bœuf (hace à viande Limousine ou Blonde d'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.

Bon appétit les enfants!

