



De saison au mois de  
**Mai**

# École d'Yvrac - Menus végétariens

## Menus du mois de mai 2018



	Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 30/04 au 4</b>	Œuf mayonnaise Poisson meunière Fricassée de courgettes Fromage blanc au coulis Biscuit	 <b>1er mai</b>  <b>Fête du travail</b>	Brunoise de concombre à la fête Nuggets végétariens Riz pilaf Fromage Pomme rôtie au caramel	Salade pommes de terre océane omelette Poêlée de légumes de saison Samos Chou pâtissier	Salade verte aux croutons et bleu Moules « marinière » Frites Fromage <b>Fruit frais de saison BIO</b>
<b>Semaine du 7 au 11</b>	<b>Carottes à l'ail BIO</b> Steak fromager Petits pois Fromage Crème dessert vanille	<b>Victoire 1945</b>	Toast au camembert Feuilleté de la mer Haricots verts Rondelé Fruit frais de saison	<b>Ascension</b>	Crêpe fromage Poisson meunière citron Brunoise à la crème Yaourt sucré Biscuit
<b>Semaine du 14 au 18</b>	Salade de pastèque Lasagnes végétariennes aux petits légumes Fromage Pêche façon melba	Mousse de sardines Quiche au fromage Ratatouille fraîche Pyrénées Glace	Tomate salade Tortilla (Pommes de terre et poivrons) Salade iceberg Petit suisse <b>Fruit frais de saison BIO</b>	<b>Journée portugaise</b>	Salade riz Poisson du jour Haricots beurre tomate Fromage Salade de fruits
<b>Semaine du 21 au 25</b>	<b>Lundi de Pentecôte</b>	Melon Omelette Pommes de terre sautées ciboulette Yaourt aromatisé Biscuit	Salade Antiboise Brochette de poisson Gratin de courgettes et aubergines Croc lait Gâteau Basque	Brushetta Nuggets végétariens Haricots plats persillés Fromage Mousse au chocolat	<b>Tomates au basilic BIO</b> Pâtes au saumon Fromage Fraises au sucre
<b>Semaine du 28 au 1er/06</b>	Melon Friand Purée de légumes Fromage Glace	Concombre à la menthe Couscous Semoule et légumes Édam <b>Fruit frais de saison BIO</b>	Radis beurre Pizza du chef maison Salade verte Fromage Crème aux fruits	Salade mimosa Crumble de poisson Riz Fromage Compote de pommes	Salade de tortis Steak fromager Carottes sautées Tartare Aéré aux abricots

**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: 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 simple demande vous communiquer les allergènes présents dans ses préparations.

**Bon appétit les enfants!**

