



# École d'Yvrac

## Menus végétariens - Mois de juin 2018

**Lundi****Mardi****Mercredi  
ALSH****Jeudi****Vendredi****Semaine  
du  
4 au 8**

Carpaccio de  
concombre et basilic  
Poisson  
Frites  
Cumble aux fruits  
et biscuit

Melon cocktail  
Steak fromager  
Courgettes sautées  
Vache qui rit  
Oranais abricot

Tomate à l'ail frais  
Spaghettis végétariens  
en sauce  
Camembert  
Mousse au chocolat

Taboulé au surimi  
Omelette Basquaise  
Salade verte  
Petit Filou  
Fraise au sucre

Crudités  
Poisson du marché  
Boulgour  
Tome grise  
Fruit frais de saison

**Semaine  
du  
11 au 15**

Carottes râpées à  
l'orange  
Friand fromage  
Petits pois printanier  
Gouda  
Liégeois caramel

Bruchetta mozzarella  
et tomates  
Omelette  
Haricots verts  
Yaourt vanille  
Fruit frais de saison

Tranche de pastèque  
Boulettes végétales  
Semoule  
Fromage  
Crème glacée vanille et  
fraise

Betteraves crues  
vinaigrette  
Végé'Parmentier  
Salade verte  
Saint Paulin  
Gâteau basque

Œuf dur mayonnaise  
Poisson du marché  
sauce citron  
Riz et courgettes  
Petit suisse  
Salade de fruits frais

**Semaine  
du  
18 au 22**

Salade estivale  
( pastèque et concombre)  
Pizza fromage  
Boulgour aux épices  
Emmental  
Pêches fraîches

Salade de pâtes pesto  
Nuggets végété  
Mitonnée de  
courgettes  
Tartare  
Fraises chantilly

Concombre menthe  
Tempura de poisson  
Pommes vapeur  
Fromage  
Abricots rotis façon  
tatin

Tranche de melon  
Steak fromager  
Riz et rougail  
d'aubergines  
Chèvre  
Orange

Crêpe fromage  
poisson  
Tian de légumes au  
parmesan  
Fromage blanc  
Confiture de fruits

**Semaine  
du  
25 au 29**

Melon  
Omelette  
Gratin de macaronis  
sauce tomate  
Brie  
Ile Flottante

Crudités  
Quiche aux légumes  
Haricots beurre à la  
tomate  
Glace  
Biscuit

Abricots au thon  
Pizza du chef  
Salade composée de  
saison  
Fromage  
Fromage blanc  
au coulis de fruits

Tomates vinaigrette  
Steak fromager  
Gratin de courgettes  
Édam  
Fraises mascarpone et  
crumble de spéculos

Radis beurre  
Moules marinières  
Pommes sautées  
Yaourt nature sucré  
Fruit frais de saison

**Semaine  
du  
2 au 6/07**

Salade pommes de  
terre  
Nuggets végété  
Ratatouille  
Camembert  
Fruit frais saison

Melon  
Poisson meunière  
Farfalles aux beurre  
Bleu d'Auvergne  
Pana Cotta aux  
framboises

Salade composée  
Beignets de calamar  
Carottes sautées  
Fromage  
Clafoutis aux pêches

Concombres crème  
ciboulette  
Tomates farcies végété  
Riz aux oignons et  
olives  
Mimolette  
Glace

Pastèque  
Sandwich fromage  
œuf  
Chips  
Fromage  
Fruit frais de saison

**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.

**N.B :** La liste des allergènes 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!**