



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
Boullgour
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
Boullgour 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 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.

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!

