




De saison au mois de
Mai

École d'Yvrac

Menus du mois de mai 2018



	Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30/04 au 4	Œuf mayonnaise Rôti de veau VBF aux herbes Fricassée de courgettes Fromage blanc au coulis Biscuit	1er mai  Fête du travail	Brunoise de concombre à la fête Volaille à la provençale Riz pilaf Fromage Pomme rôtie au caramel	Salade pommes de terre océane Jambon braisé Poêlée de légumes de saison Samos Chou pâtissier	Salade verte aux croutons et bleu Moules « marinière » Frites Fromage Fruit frais de saison BIO
Semaine du 7 au 11	Carottes à l'ail BIO Cordon bleu de volaille Petits pois Fromage Crème dessert vanille	Victoire 1945	Toast au camembert Paupiette de veau VBF Haricots verts Rondelé Fruit frais de saison	Ascension	Saucisson sec Poisson meunière citron Brunoise à la crème Yaourt sucré Biscuit
Semaine du 14 au 18	Salade de pastèque Lasagnes de bœuf VBF aux petits légumes Fromage Pêche façon melba	Mousse de sardines Escalope de porc marinée Ratatouille fraîche Pyrénées Glace	Terrine de campagne Tortilla (Pommes de terre et poivrons) Salade iceberg Petit suisse Fruit frais de saison BIO	Journée portugaise	Salade riz Poisson du jour Haricots beurre tomate Fromage Salade de fruits
Semaine du 21 au 25	Lundi de Pentecôte	Melon Rôti de bœuf VBF Pommes de terre sautées ciboulette Yaourt aromatisé Biscuit	Salade Antiboise Brochette de dinde Gratin de courgettes et aubergines Croc lait Gâteau Basque	Brushetta Longe de porc façon Lomo Haricots plats persillés Fromage Mousse au chocolat	Tomates au basilic BIO Pâtes au saumon Fromage Fraises au sucre
Semaine du 28 au 1er/06	Melon Escalope de volaille printanier Purée de légumes Fromage Glace	Concombre à la menthe Couscous poulet, merguez Semoule et légumes Édam Fruit frais de saison BIO	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 Picatta de porc au soja 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!

