



École d'Yvrac

MENUS DU MOIS DE



Mai 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 29.04 au 03.05	Salade au surimi Rôti de porc braisé Flageolets paysannes Fromage blanc avec son coulis Petit beurre	Brunoise de concombre à la fête Picatas de volaille Tian de courgettes Vache qui rit Eclair chocolat	ferié	Taboulé à la menthe Omelette paysanne Salade verte Pyrénées Fruit frais de saison bio	Paté de campagne cornichons Boulettes de bœuf provençales Pommes vapeur Samos Fruit de saison
 Semaine du 06 au 10.05	Carottes à l'ail bio Pâtes au saumon Croc lait Salade de fruit maison	Salade aux croûtons et bleu Escalope de porc charcutière Piperade Gouda Gâteau pépites chocolat maison	ferié	Taost à la sardine maison Rôti de bœuf vbf Haricot palette Tome blanche Gâteau basque	Radis beurre Emincé de volaille au citron Semoule couscous Yaourt sucré Kiwi
 Semaine du 13 au 17.05	Oeuf aurore Poulet rôti Ratatouille maison Kiri Broonies	Betterave vinaigrette bio Spaghetti bolognaises Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade à l'avocat Cordon bleu Boulgour à la tomate Camembert Compote goût barbabapa	Tomate basilic Picatas de porc à l'ail Pomme boulangère maison Vache qui rit Nappé caramel	Riz niçois Poisson bordelaise Haricot vert persillade Edam Fruit de saison
 Semaine du 20 au 24.05	Concombres aux agrumes Picattas de bœuf vbf Poêlée de légumes frais St nectaire Glace	Melon Moules marinières Frites Croc lait Fruit de saison bio	Bruschetta Saucisse Purée de légumes St paulin Liégeois chocolat	Les îles Salade avocat et pomelos Poulet coco Riz créole Ananas frais chantilly	Coleslaw Navarin de mouton Blé au beurre samos Compote de pomme
 Semaine du 27 au 31.05	Salade antiboise Rôti de porc aux oignons Petit pois campagnards Petit filou Fruit de saison bio	Tomate balsamique Rôti de dinde aux champignons Haricots beurres à l'espagnol Vache qui rit Mousse chocolat maison	Salade iceberg Paupiette de veau Purée pommes de terre maison Cantadou Crème vanille	ferié	fermé

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. *La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement présents dans ses préparations.



Bon appétit les enfants!

