



École d'Yvrac

MENUS DU MOIS DE Juin 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 au 07.06	<i>Haricots verts au thon</i> <i>Rôti de porc moutarde</i> <i>Petit pois à la française</i> Samos <i>Liégeois Caramel</i>	<i>Carotte rapée citron</i> <i>Poulet rôti aux herbes</i> <i>Poêlée du soleil</i> Gouda <i>Gâteau au chocolat maison</i>	<i>Salade au maïs</i> <i>Saucisse grillée</i> <i>Purée maison</i> Croc lait <i>Semoule aux raisins</i>	<i>Riz au surimi</i> <i>Omelette au fromage</i> <i>Ratatouille maison</i> Edam <i>Fraise au sucre</i>	<i>Salami cornichon</i> <i>Boulettes provençales</i> <i>Pâtes au beurre</i> Yaourt sucré <i>Orange</i>
Semaine du 10 au 14.06	<i>férié</i>	<i>Tomate mozzarella</i> <i>Picatas de porc</i> Pomme noisette <i>Vache qui rit</i> <i>Apfel strudel</i>	<i>Salade de pâtes</i> <i>Poisson bordelaise</i> <i>Tian de légumes</i> Yaourt au lait entier Biscuit	<i>Oeuf aurore</i> <i>Rôti de bœuf vbf</i> <i>Jeunes Carottes sautées</i> Brie <i>Gateau citron confit</i>	<i>Carpaccio de betteraves aux pommes</i> <i>Volaille basquaise</i> Riz sauvage Petit gervais <i>Fruit de saison</i>
Semaine du 17 au 21.06	 <i>Toastinette au surimi au citron vert</i> <i>Plancha de bœuf vbf</i> <i>Et mignonnette de poivre</i> <i>Haricots plats à la tomate</i> Pyrénées <i>Ile flottante</i>	<i>Tomate antiboise</i> <i>Parmentier de poisson basilic</i> St morêt Banane	<i>Melon</i> <i>Escalope printanière</i> <i>Tortis couleur</i> Kiri <i>Compote goût barbabapa</i>	<i>Rapé de courgette et carotte à l'indienne</i> <i>Araignée de porc dijonnaise</i> <i>Boulgour aux aromates</i> Camembert <i>Entremet chocolat</i>	<i>Croustillant maison</i> <i>Omelette à l'espagnole</i> <i>Salade verte</i> Petit louis <i>Fraise chantilly</i>
Semaine du 24 au 28.06	<i>Concombre tartare</i> <i>Mariné de poulet au citron</i> Coeur de blé Croc lait <i>Smoothie fruit des bois</i>	<i>Pastèque</i> <i>Rôti veau braisé vbf</i> <i>Haricots verts persillade</i> Mimolette <i>Crumble ananas au petit beurre</i>	<i>Salade de lentilles au curry</i> <i>Escalope de porc</i> <i>Printanière de légumes</i> Yaourt aux fruits Kiwi	 USA <i>Salade césar</i> <i>Hamburger maison</i> Frites  Glace	Melon <i>Boulettes d'agneau</i> Semoule Samos <i>Pêche Chantilly amandes</i>
Semaine du 01.07 au 03.07	<i>Salade au bleu et noix</i> <i>Picatas de porc</i> <i>Pommes boulangères</i> St nectaire <i>Fruit de saison</i>	Melon <i>Poulet rôti aux herbes</i> <i>Piperade maison</i> Six de savoie <i>Tarte aux pommes</i>	<i>Oeuf à la sardine</i> <i>Chipolatas grillées</i> <i>Petit pois à la française</i> Duo compote et fromage blanc Biscuit	<i>Tomate mozzarella</i> <i>Raviolis gratinés</i> <i>Salade verte</i> Petit suisse sucré <i>Salade de fruits frais</i>	<i>vive les vacances</i>

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!

