



# École de Yvrac

## MENUS DU MOIS DE



2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 08 au 12.07	Salade grecque Rôti de dinde aux oignons Pommes sautées Fromage portion Salade de fruits	Melon Grillade de porc Poêlée de haricots verts Camembert bio Gaufre chantilly	Pizza maison Poisson citron Purée de légumes Samos Crème brûlée	Saucisson cornichon Steak haché de bœuf Tian de légumes Gouda Glace	Betterave à l'orange Escalope aux champignons Pâtes au beurre Petit suisse sucré Fruit de saison
 Semaine du 15 au 19.07	Oeuf aurore Rôti de veau braisé Fondue de légumes Croc lait Broonies maison	Tomate mozzarella Brandade de poisson ..... Yaourt sucré Kiwi bio	Salade de chèvre au miel Pâtes Bolognaises St paulin Compote de pomme	Méli mélo de pastèque et melon Rôti de porc aux oignons Pommes mitonnées au four Fromage Liégeois chocolat	Taboulé Omelette paysanne Salade verte Pyrénées Fruit de saison
 Semaine du 22 au 26.07	Carpaccio de concombre bio Poulet tandoori Ratatouille maison Kiri Glace	Carottes rapées Boulettes de bœuf tomate Semoule Fromage blanc Fruit de saison	Salade de pommes de terre Escalope de porc moutarde Sauté de légumes Camembert Fruit de saison	Paté de campagne Poisson meunière Epinards à la crème Vache qui rit Tarte aux pommes maison	Pastèque Paupiette de veau Boulgour Fromage Poire chocolat
 Semaine du 29 au 02.08	Salade de betterave Saucisse grillée Petits pois paysans Yaourt au lait entier bio Biscuit	Riz en salade Picata de poulet Sauté de courgettes Samos Mousse au chocolat	Tomates et concombres Emincé de porc Purée maison Mimolette Flan nappé caramel	Rillettes de sardine Bœuf provençal Carottes sautées Glace Kiwi	Melon Poisson bordelaise Perles Fromage Dessert du jour

**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 (surtout pour 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!

