



École d'Yvrac végétarien

MENUS DU MOIS DE Mai 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 29.04 au 03.05	<i>Salade au surimi</i> <i>Nuggets poisson</i> <i>Flageolets paysans</i> <i>Fromage blanc avec son coulis</i> <i>Petit beurre</i>	<i>Brunoise de concombre à la fête</i> <i>Steak fromagé</i> <i>Tian de courgettes</i> <i>Vache qui rit</i> <i>Eclair chocolat</i>	<i>ferié</i>	<i>Taboulé à la menthe</i> <i>Omelette paysanne</i> <i>Salade verte</i> <i>Pyréné</i> <i>Fruit frais de saison bio</i>	<i>Crudité</i> <i>Boulette végétarienne provençal</i> <i>Pomme vapeur</i> <i>Samos</i> <i>Fruit de saison</i>
Semaine du 06 au 10.05	<i>Carottes à l'ail bio</i> <i>Pâtes au saumon</i> <i>Croc lait</i> <i>Salade de fruits maison</i>	<i>Salade croûtons et bleu</i> <i>Beignets calamars</i> <i>Piperade</i> <i>Gouda</i> <i>Gateau pépites chocolat maison</i>	<i>féfé</i>	<i>Toast à la sardine maison</i> <i>Steak soja citron</i> <i>Haricot palette</i> <i>Tome blanche</i> <i>Gateau basque</i>	<i>Radis beurre</i> <i>Mitonné de légumes</i> <i>Semoule couscous</i> <i>Yaourt sucré</i> <i>Kiwi</i>
Semaine du 13 au 17.05	<i>Oeuf aurore</i> <i>Steak fromager</i> <i>Ratatouille maison</i> <i>Kiri</i> <i>Bronnies</i>	<i>Betterave vinaigrette bio</i> <i>Spaghetti</i> <i>bolognaise végété</i> <i>Petit suisse sucré</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Salade à l'avocat</i> <i>Nugget's poisson</i> <i>Boulgour à la tomate</i> <i>Camembert</i> <i>Compote goût barbabapa</i>	<i>Tomate basilic</i> <i>Quiche printanière</i> <i>Pomme boulangère maison</i> <i>Vache qui rit</i> <i>Nappé caramel</i>	<i>Riz niçois</i> <i>Poisson bordelaise</i> <i>Haricot vert persillade</i> <i>Edam</i> <i>Fruit de saison</i>
Semaine du 20 au 24.05	<i>Concombres aux agrumes</i> <i>Nugget's végété</i> <i>Poêlée de légumes frais</i> <i>St nectaire</i> <i>Glace</i>	<i>Melon</i> <i>Moules marinières</i> <i>Frites</i> <i>Croc lait</i> <i>Fruit de saison bio</i>	<i>Bruschetta</i> <i>Feuilletté légumes</i> <i>Purée de légumes</i> <i>St paulin</i> <i>Liégeois chocolat</i>	<i>Les iles</i> <i>Salade avocat pomélos</i> <i>Boulettes coco végété</i> <i>Riz créole</i> <i>Ananas frais chantilly</i>	<i>Coleslaw</i> <i>Filet de poisson</i> <i>Blé au beurre</i> <i>samos</i> <i>Compote de pomme</i>
Semaine du 27 au 31.05	<i>Salade antiboise</i> <i>Steak soja citron</i> <i>Purée de pois cassés</i> <i>Petit filou</i> <i>Fruit de saison bio</i>	<i>Tomate balsamique</i> <i>Gratin de risetti champignons</i> <i>Haricots beurre à l'espagnol</i> <i>Vache qui rit</i> <i>Mousse chocolat maison</i>	<i>Salade iceberg aux noix</i> <i>Steak fromager</i> <i>Purée pomme de terre maison</i> <i>Cantadou</i> <i>Crème vanille</i>	<i>féfé</i>	<i>Fermé</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 de 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!