



# École d'Yvrac végétarien

MENUS DU MOIS DE



Juin

2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 au 07.06	<p>Haricots verts au thon</p> <p>Steak soja citron</p> <p>Petit pois à la française</p> <p>Samos</p> <p>Liégeois Caramel</p>	<p>Carotte rapée citron</p> <p>Poisson au four</p> <p>Poêlée du soleil</p> <p>Gouda</p> <p>Gâteau au chocolat maison</p>	<p>Salade au maïs</p> <p>Beignets de calamars</p> <p>Purée maison</p> <p>Croc lait</p> <p>Semoule aux raisins</p>	<p>Riz au surimi</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Ratatouille maison</p> <p>Edam</p> <p>Fraise au sucre</p>	<p>Crudités</p> <p>Boulettes végétariennes provençales</p> <p>Pâtes au beurre</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Orange</p>
Semaine du 10 au 14.06	<p>férié</p>	<p>Tomates mozzarella</p> <p>Steak fromager</p> <p>Pomme noisette</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Apfel strudel</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Poisson bordelaise</p> <p>Tian de légumes</p> <p>Yaourt au lait entier</p> <p>Biscuit</p>	<p>Oeuf aurore</p> <p>Feuilleté légumes</p> <p>Jeunes Carottes sautées</p> <p>Brie</p> <p>Gâteau citron confit</p>	<p>Carpaccio de betteraves aux pommes</p> <p>Mix pistou végétarienne</p> <p>Riz sauvage</p> <p>Petit gervais</p> <p>Fruit de saison</p>
Semaine du 17 au 21.06	<p>Toastinette au surimi au citron vert</p> <p>Nugget's végétariens</p> <p>Haricots plats à la tomate</p> <p>Pyrénées</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Tomate antioise</p> <p>Parmentier de poisson basilic</p> <p>St morêt</p> <p>Banane</p>	<p>Melon</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Tortis couleur</p> <p>Kiri</p> <p>Compote goût barbabapa</p>	<p>Rapé de courgette et carotte à l'indienne</p> <p>Bolognaise végétarienne</p> <p>Boullgour aux aromates</p> <p>Camembert</p> <p>Entremet chocolat</p>	<p>Croustillant maison</p> <p>Omelette à l'espagnole</p> <p>Salade verte</p> <p>Petit louis</p> <p>Fraise chantilly</p>
Semaine du 24 au 28.06	<p>Concombre tartare</p> <p>Steak soja citron</p> <p>Coeur de blé</p> <p>Croc lait</p> <p>Smoothie fruit des bois</p>	<p>Pastèque</p> <p>Mitonné de pois chiches</p> <p>Haricots verts persillade</p> <p>Mimolette</p> <p>Crumble ananas au petit beurre</p>	<p>Salade de lentilles au curry</p> <p>Nugget's de poisson</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Kiwi</p>	 USA <p>Salade César</p> <p>Hamburger maison végétarienne</p> <p>Frites </p> <p>Glace</p>	<p>Melon</p> <p>Boulettes végétariennes tomate</p> <p>Semoule</p> <p>Samos</p> <p>Pêche Chantilly amandes</p>
Semaine du 01.07 au 03.07	<p>Salade au bleu et noix</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Pommes boulangères</p> <p>St nectaire</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Omelette</p> <p>Piperade maison</p> <p>Six de savoie</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Oeuf à la sardine</p> <p>Feuilleté au fromage</p> <p>Petit pois à la française</p> <p>Duo compote et fromage blanc</p> <p>Biscuit</p>	<p>Tomate mozzarella</p> <p>Raviolis gratinés végétariens</p> <p>Salade verte</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>vive les vacances</p>

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



Bon appétit les enfants!

