





MENUS REPAS FROIDS LIVRES



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 25/05 au 29/05	SALADE ITALIENNE	SALADE IBÉRIQUE	L'ASSIETTE ANGLAISE	SALADE FERMIERE	PIQUE NIQUE
	Emincé de dinde	Piccata de lomo	Pilons de poulets	Dés de volaille	Sandwich cocktail de surimi
	Salade de pâtes au Pesto et légumes	Riz à l'espagnole	Salade de haricots verts et pomme de terre	Salade de boulgour légumes du soleil	Pommes chips
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Compote	Compote	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote
Gâteau emballé	Gâteau emballé	Gâteau emballé	Gâteau emballé	Gâteau emballé	
 Semaine du 01/06 au 05/06		SALADE AUVERGNATE	SALADE DES FJORDS	PIQUE NIQUE	SALADE NICOISE
		Emincé de porc	Salade de pâtes au saumon	Sandwich Jambon de dinde fromage	Thon
	FERIE	Salade de pomme de terre tartare	Crème aux herbes	Pommes chips	Riz Niçois
		Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
		Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Compote
	Gâteau emballé	Gâteau emballé	Gâteau emballé	Gâteau emballé	

Informations approvisionnements : 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, poissons, 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 moult), 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!
















INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 25/05 au 29/05		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂)		
lundi	Emincé de dinde	X	X			X	X										
	Salade de pâtes au Pesto et légumes	X															
	Fromage		X														
	Compote																
mardi	Gâteau emballé	X	X	X		X		X		X							
	Piccata de lomo																
	Riz à l'espagnole																
	Fromage		X														
mercredi	Compote																
	Gâteau emballé	X	X	X		X		X		X							
	Pilons de poulets																
	Salade de haricots verts et pomme de terre						X										
jeudi	Fromage		X														
	Fruit de saison																
	Gâteau emballé	X	X	X		X		X		X							
	Dés de volaille																
vendredi	Salade de boulgour légumes du soleil	X															
	Fromage		X														
	Fruit de saison																
	Gâteau emballé	X	X	X		X		X		X							
	Sandwich cocktail de surimi	X	X	X		X	X			X	X	X	X				
vendredi	Pommes chips	X	X				X										
	Fromage		X														
	Compote																
Gâteau emballé	X	X	X		X		X		X								

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 01/06 au 05/06		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	0															
	0															
	FERIE															
	0															
	0															
mardi	Emincé de porc															
	Salade de pomme de terre tartare		X	X			X									
	Fromage		X													
	Fruit de saison															
	Gâteau emballé	X	X	X		X		X		X						
mercredi	Salade de pâtes au saumon	X		X			X				X					
	Crème aux herbes		X													
	Fromage		X													
	Compote															
	Gâteau emballé	X	X	X		X		X		X						
jeudi	Sandwich Jambon de dinde fromage	X	X	X		X				X						
	Pommes chips	X	X				X									
	Fromage		X													
	Fruit de saison															
	Gâteau emballé	X	X	X		X		X		X						
vendredi	Thon										X					
	Riz Niçois			X			X									
	Fromage		X													
	Compote															
	Gâteau emballé	X	X	X		X		X		X						

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef