



## MENUS REPAS FROIDS LIVRES



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 25/05 au 29/05	<b>SALADE ITALIENNE</b> Emincé de dinde Salade de pâtes au Pesto et légumes Fromage Compote Gâteau emballé	<b>SALADE IBÉRIQUE</b> Piccata de lomo Riz à l'espagnole Fromage Compote Gâteau emballé	<b>L'ASSIETTE ANGLAISE</b> Pilons de poulets Salade de haricots verts et pomme de terre Fromage Fruit de saison Gâteau emballé	<b>SALADE FERMIERE</b> Dés de volaille Salade de boulgour légumes du soleil Fromage Fruit de saison Gâteau emballé	<b>PIQUE NIQUE</b> Sandwich cocktail de surimi Pommes chips Fromage Compote Gâteau emballé
 Semaine du 01/06 au 05/06	<b>FERIE</b>	<b>SALADE AUVERGNATE</b> Emincé de porc Salade de pomme de terre tartare Fromage Fruit de saison Gâteau emballé	<b>SALADE DES FJORDS</b> Salade de pâtes au saumon Crème aux herbes Fromage Compote Gâteau emballé	<b>PIQUE NIQUE</b> Sandwich Jambon de dinde fromage Pommes chips Fromage Fruit de saison Gâteau emballé	<b>SALADE NICOISE</b> Thon Riz Niçois Fromage Compote 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 <sub>2</sub> )	
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