



École Sainte Marie - Créon

Menus du mois de juin 2018



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

**Semaine
du
4 au 8**

Carpaccio de concombre au basilic
Axoa de veau VBF
Riz
Fromage blanc aux fraises

Melon
Rôti de bœuf VBF
Courgettes sautées
Oranais abricot

Taboulé au surimi
Omelette
Piperade
Crumble

Terrine de campagne
Poisson bordelaise
Semoule
Fruit frais de saison

**Semaine
du
11 au 15**

Carottes à l'orange
Fricassée de porc à la sauge
Petits pois
Entremet caramel beurre salé

Bruchetta tomate mozzarella
Escalope de volaille jus basilic
Haricots verts
Fruit frais de saison

Betteraves râpées vinaigrette
Parmentier de veau VBF
Mesclun de salades
Gâteau basque

Œuf mayonnaise
Poisson du jour
Gratin de courgettes
Aéré aux fraises

**Semaine
du
18 au 22**

Salade estivale (pastèque et concombre)
Steak haché de veau VBF
Potatoes
Abricot façon Melba

Salade de pâtes au pesto
Escalope de dinde
Saltimbocca
Mitonnée de courgettes
Fraises chantilly

Melon
Brochette de porc au romarin
Haricots verts
Fondant chocolat

Saucisson à l'ail
Poisson meunière
Pâtes sauce tomates
Fruit frais de saison

**Semaine
du
25 au 29**

Melon
Escalope de porc sauce moutarde
Pommes sautées
Yaourt fruits mixés

Repas à thème
Pastèque à la menthe
Couscous
(Semoule et légumes)
Entremet pistache

Brunoise de concombre à la crème
Lasagnes de bœuf VBF
Salade verte
Fruit frais de saison

Râpé de courgettes huile de noix
Poisson du jour
Gratin de blettes
Crêpe au chocolat

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, 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.

N.B : La liste des allergènes est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur simple demande vous communiquer les allergènes présents dans ses préparations.

Bon appétit les enfants!

