



École SAINTE MARIE

MENUS DU MOIS DE

Jun



Aquitaine de Restauration
2019

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi



Semaine du
03 au 07.06

Carpaccio de concombre et basilic

Melon cocktail

Oeuf mimosa

Taboulé

Escalope de porc au jus

Rôti de bœuf vbf

Fish'n'chips

Boulette de bœuf aux oignons

Pâtes

Courgettes sautées

Pommes de terre coin de rue

Haricots verts

Compote pomme fraise

Oranais

Yaourt aromatisé

Fruit de saison



Semaine du 10 au
14.06

fermé

Salade verte, tomate, maïs et croûtons

Mortadelle

Oeuf mayonnaise

Escalope de volaille, jus au basilic

Sauté d'agneau

Poisson Bordelaise

Brunoise de légumes

Haricots blancs

Courgettes gratinées

Donut's

Yaurt nature sucré

Aéré aux fraises

Semaine du
17 au 21.06



Pâté Basque

PROVENCE

Melon

Salade warldorf

Cuisse de poulet rôtie

*Salade de tomates
Daube de joue de bœuf vbf
provençale*

Porc au romarin

Poisson meunière

Haricots beurre

Riz

Julienne printanière

Purée de pommes de terre

Fondant au chocolat

Fruit de saison

Gâteau basque

Crème dessert vanille



Semaine du
24 au 28.06

Piémontaise

Pastèque

Brunoise de concombres à la crème

Pâté breton

Escalope de porc sauce moutarde

Boule de bœuf au cumin

Cuisse de poule

Brandade de morue

Petits légumes glacés

Semoule et légumes couscous

Courgettes sautées

Salade verte

Yaourt aromatisé

Salade de fruits

Crêpe

Fruit de saison

Saucisson sec

Taboulé

Salade de lentilles

Salade mexicaine

Escalope de volaille viennoise

Emincé de porc au caramel

Poulet à l'asiatique

Poisson pané

Purée de pommes de terre

Carottes sautées

Poêlée de légumes de saison

Pâtes

Compote de poire

Laitage aux fruits

Chou à la crème

Fruit de saison

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 et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement présents dans ses préparations.



Bon appétit les enfants!

