



De saison au mois de
Mai

École Sainte Marie Immaculée - Créon

Menus du mois de mai 2018



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

**Semaine
du
30/04 au 4**

Riz niçois
Escalope viennoise
Haricots verts
Fruit frais de saison



1er mai

**Fête du
travail**

Salade de pâtes
Rôti de porc braisé
Brunoise de légumes
Mousse au chocolat

Salade de tomates et fête
Poisson du jour
Cœur de blé
Yaourt nature

**Semaine
du
7 au 11**

Rémoulade de courgettes
Merguez
Semoule
Entremet caramel beurre salé

**Victoire
1945**

Ascension

Pommes de terre tartare
Poisson meunière sauce tartare
Tian de légumes
Fruit frais de saison

**Semaine
du
14 au 18**

Toast chèvre miel
Pilons de poulet mariné
Haricots plats
Yaourt velouté
aux fruits mixés

Melon
Tajine d'agneau aux fruits secs
Semoule
Génoise pâtissière aux fruits confits

Mousse de foie
Paupiette de veau
Ratatouille
Fruit frais de saison

Salade Caesar sauce blanche
Blanquette de la mer
Riz Pilaf
Tarte aux framboises

**Semaine
du
21 au 25**

**Lundi
de
Pentecôte**

Radis au gros sel
Boulettes de bœuf VBF sauce tomates
Purée de pommes de terre
Fruit frais de saison

Pâté en croûte
Escalope de volaille au pesto
Mousseline de légumes
Brownie

Tomates de Marmande
marinées au balsamique
Merlu à la catalane
Macaronis
Yaourt nature sucré

**Semaine
du
28 au 1er/06**

Salade de quinoa aux légumes croquants
Saucisse de Toulouse
Bohémienne de légumes
Fruit frais de saison

Viva Italia!
Salade de tomates tricolores au basilic
Escalope milanaise
Tagliatelles au parmesan
Tiramissu

Melon
Sauté d'agneau aux petits légumes
Jeunes carottes
Donuts au chocolat

Betteraves aux graines de sésame
Brandade
Salade verte
Yaourt aromatisé

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!

