



# École de Ste Marie

## MENUS DU MOIS DE Mai 2019



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi



Semaine du  
06 au 10.05

*Taboulé*  
*Cuisse de poulet rôti à l'ail*  
*Poelée de légumes*  
*Liégeois*

*Concombre ciboulette*  
*Rôti de porc*  
*Pommes vapeur*  
*Yaourt aromatisé*

*Betterave balsamique*  
*Joue de bœuf vbf braisée*  
*Pâtes*  
*Fruit de saison*

*Pâté de campagne*  
*Merlu catalane*  
*Julienne de légumes*  
*Crêpe*

Semaine du  
13 au 17.05

*Rosette*  
*Rôti de bœuf vbf*  
*Haricots verts*  
*Beignet au chocolat*



Repas US  
*Salade caesar*  
*Porc sauce barbecue*  
Riz   
*Cheesecake*

*Sardines à l'huile*  
*Saucisse de Toulouse*  
*Carottes persillées*  
*Flan pâtissier*

*Concombre vinaigrette*  
*Poisson meunière*  
*Coeur de blé*  
*Fromage blanc sucré*



Semaine du  
20 au 24.05

*Céleri rémoulade*  
*Escalope viennoise*  
*Piperade*  
*Brownie*

*Tomates et fêta*  
*Boulettes de bœuf à la marocaine*  
*Pommes vapeur*  
*Fruit de saison*

*Bruschetta*  
*Saltimbocca de porc à la crème*  
*Brocolis*  
*Mousse au chocolat*

*Carottes au sésame*  
*Brandade de morue*  
*Salade verte*  
*Yaourt aromatisé*



Semaine du  
27 au 31.05

*Oeuf mayonnaise*  
*Keftas d'agneau aux épices*  
*Flan de légumes*  
*Crumble fruits rouges*

*Rillettes*  
*Pâtes*  
*Bolognaises*  
*Fruit de saison*

*Ferrié*

*Fermé*

**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. \*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!

