



École de Saint Emilion

MENUS DU MOIS DE



Mai

2019



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi



Semaine du 6 au 10 mai

Carottes balsamique
Jambonneau de porc effiloché de tomates
Semoule
Kiri
Crème dessert chocolat

Radis beurre
Nuggets de volaille
Haricots verts
Camembert
Eclair chocolat

Salade de pommes de terre bio
Poisson du jour sauce citron
Gratinée de chou fleur
Tartare
Fruit de saison

Terrine de campagne
Pâtes Bolognaise
Salade verte
Saint Morêt
Salade de fruits frais



Semaine du 13 au 17 mai

Salade éffiloché de jambon de pays
Filet de poisson provençale
Boulogour
Brie
Poire pochée sauce chocolat

Céleri sauce aurore
Longe de porc sauce moutarde
Jeunes carottes glacées
Tome
Chou pâtissier

Rillettes de thon citronnée
Rôti de bœuf
Haricots palettes
Mousseline à la vanille
Eclats d'oréo



Journée provence
Salade verte Niçoise
Haut de cuisse de volaille terre et mer
Riz Complet
Chèvre
Tarte à la confiture



Semaine du 20 au 24 mai

Saucisson à l'ail
Rôti de veau
Epinards à la crème
Edam
Gâteau basque

Concombre vinaigrette
Boulettes de boeuf sauce tomate
Pâtes
Tartare
Fruit de saison

Méli mélo de salade avocat et mais
Escalope de porc à la crème
Boulogour
Chèvre
Liégeois chocolat

Taboulé
Poisson du jour aux olives
Julienne de légumes de saison
Fromage
Salade de fruit frais



Semaine du 27 au 31 mai

Concombres
Mitonnée de boeuf printanier
Brocolis
Cantadou
Semoule au lait

Macédoine aurore
Lasagnes au saumon
Salade de saison
Petit suisse
Fruit de saison

FERIE

FERME

Informations approvisionnement: Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locale ou régionale. 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 Biologiques*

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.

Bon appétit les enfants!

