



École de Saint Emilion



MENUS DE

Avril

2019



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

<p>Semaine du 1 au 05.04</p> 	<p><i>Terrine de campagne traditionnelle</i></p> <p><i>Plancha Bœuf vbf mode curry</i></p> <p><i>Pomme de terre vapeur</i></p> <p><i>Mimolette</i></p> <p><i>Compote pomme crumble de spéculos</i></p>	<p><i>Râpé de carottes et chou rouge</i></p> <p><i>Filet dinde au jus printanier</i></p> <p><i>Méli melo de poiro forestière</i></p> <p><i>Camembert</i></p> <p><i>Gâteau basque</i></p>	<p><i>Salade de pâtes pesto et poivrons doux</i></p> <p><i>Poisson meunière citron « maison »</i></p> <p><i>Épinards Mornay</i></p> <p><i>Petit suisse sucré</i></p> <p><i>Carpaccio d'ananas frais</i></p>	<p><i>Haricot vert en salade aux échalotes roses</i></p> <p><i>Chipolatas grillée du terroir</i></p> <p><i>Lentilles à l'ancienne</i></p> <p><i>Croc lait</i></p> <p><i>Flan nappé caramel</i></p>
<p>Semaine du 8 au 12.04</p> 	<p><u><i>Journée espagnole</i></u> </p> <p><i>Salade de poivrons et pois chiche</i></p> <p> <i>Paella Maison</i></p> <p><i>Petit pot de crème fraise tagada et sablé</i></p>	<p><i>Rillettes de Sardines</i></p> <p><i>Escalope de porc charcutière</i></p> <p><i>Carottes glacées</i></p> <p><i>Édam</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>	<p><i>Betteraves « bulgare »</i></p> <p><i>Carbonara au poulet « façon kebab »</i></p> <p><i>Pâtes</i></p> <p><i>Saint Môret</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p>	<p><i>Pomme de terre Bio tartare</i></p> <p><i>Boulettes bœuf mignonnette de poivre</i></p> <p><i>Haricot beurre persillade</i></p> <p><i>Iles flottantes</i></p> <p><i>Rocher coco</i></p>
<p>Semaine du 29 avril au 03 mai</p> 	<p><i>Rosette</i></p> <p><i>Aiguillettes de volaille marinées</i></p> <p><i>Choux fleur crème douce</i></p> <p><i>Vache qui rit</i></p> <p><i>Gaufre chantilly</i></p>	<p><i>Tomate échalote</i></p> <p><i>Rôti de veau vbf</i></p> <p><i>Écrasé de pommes de terre</i></p> <p><i>Petit suisse nature sucré Bio</i></p> <p><i>Kiwi</i></p>	<p><i>Radis beurre</i></p> <p><i>Poisson du jour Persillade citronnée</i></p> <p><i>Semoule</i></p> <p><i>Vache qui rit</i></p> <p><i>Salade de fruit</i></p>	<p><i>Croustillant jambon moutarde « maison »</i></p> <p><i>Omelette paysanne (pommes de terre fromage)</i></p> <p><i>Salade verte de saison</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p>

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!

