



École de Saint Emilion

MENUS DU MOIS DE

Juin



2019



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Semaine du
03 au 07.06

Rapé de carottes et fenouil
Sauté de dinde à la moutarde
Semoule
Kiri
Poire caramel

Salade de tomates basilic
Dos de colin beurre Nantais
Haricots verts
Edam
Broonies chocolat

Salade de pâtes provençale
Échine de porc à l'ail frais
Courgettes poêlées
Mimolette
Compote de fruit et mouillette de pain d'épices

Chiffonnade de salade et tartine mousseline de surimi ailée
Rôti de bœuf vbf
Pommes persillées
Tartare
Fruit de saison

Semaine du 10 au
14.06

Férié

Melon
Jambonneau de porc « charcutière »
Petits pois à la française
Brie
Bananes au chocolat

Oeuf Mayonnaise
Escalope viennoise et citron
Chou fleur
Petit louis
Fruit de saison

La Grèce 
Salade grecque à la fête
 Moussaka
Fromage au miel et amandes biscuit citron

Semaine du
17 au 21.06



Terrine de campagne traditionnelle
Longe de veau vbf « masdauge »
Carottes vichy
Cantal
Croustillant aux pommes

Pastèque à la menthe fraîche
Escalope de poisson à la crème
Frites fraîches
Buchette de chèvre
Salade de fruits

Melon
Émincé de porc à l'ananas
Risetti
Pyrénées confiture de cerises
Glace

Salade de pomme de terre
Haut de cuisse de poulet au jus
Purée de courgettes
gouda
Fruit de saison

Semaine du
24 au 28.06

Melon
Saucisses grillées
Piperade
Brie
Fromage frais aux fruits de saison

Salade surimi tomates
Axa de veau
Riz
Vache qui rit
Fruit de saison

Mousse de foie
Gratin de poisson
et légumes de saison
Glace
Biscuit

Pastèque
Boulettes boeuf aigre doux
Pommes coin de rue
Compote de fruit
et chantilly

Semaine du
01.07 au 05.07

Betterave fraîche vinaigrette
Merguez à l'orientale
Boulgour et légumes couscous
Emmental
Fruit de saison

Râpé de courgettes Bulgare
Escalope de volaille au basilic
Salsifis sautés
Edam
Gâteau basque

Salade de riz
Rôti de bœuf vbf
Duo de haricots sautés
fromage
Fruit de saison

Pastèque
Poisson pané
Pâtes
fromage
Glace

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, 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 et moulinent), mollusques. *La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les éventuellement présents dans ses préparations.

Bon appétit les enfants!

