




MENUS REPAS FROIDS LIVRES



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 08/06 au 12/06	SALADE POMME DE TERRE DE TERROIR	SALADE OCÉANE	PIQUE NIQUE	SALADE ORIENTALE	PIQUE NIQUE
	Jambon	Saumon fumé	Sandwich pain de mie au kebab	Taboulé orientale	Sandwich pain de mie jambon de dinde
	Salade de pomme de terre aux légumes	Salade de pâtes sauce cocktail	Pommes chips	à l'émincé de dinde	Pommes chips
	Fromage	Fromage	Fruit frais	Fromage	Fromage
	fruit	Compote	Fruit frais	Fruit frais	Compote
Gâteau emballé	Gâteau emballé	Gâteau emballé	Donut's	Gâteau emballé	
 Semaine du 15/06 au 19/06	NICOISE	SALADE ALSACIENNE	PIQUE NIQUE	SALADE HAWAIIENNE	PIQUE NIQUE
	Salade de blé façon Niçoise	Saucisses knacki	Sandwich Jambon de dinde	Émincé de poulet	Sandwich miette de surimi mayonnaise
	(Thon)	Salade de pommes de terre piémontaise	Pommes chips	Riz, ananas, maïs, tomates	Pommes chips
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruit frais	Fruit frais	Compote	Fruit frais	Fruit frais
Gâteau emballé	Gâteau emballé	Gâteau emballé	Gâteau emballé	Gâteau emballé	

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 moult), 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!
















INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 08/06 au 12/06		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂)	
lundi	Jambon															
	Salade de pomme de terre aux légumes	X	X	X			X		X							
	Fromage		X													
	fruit															
mardi	Gâteau emballé	X	X	X		X		X		X						
	Saumon fumé															
	Salade de pâtes sauce cocktail	X					X		X	X						
	Fromage		X													
mercredi	Compote															
	Gâteau emballé	X	X	X		X		X		X						
	Sandwich pain de mie au kebab															
	Pommes chips		X				X									X
	0		X													
jeudi	Fruit frais															
	Gâteau emballé	X	X	X		X		X		X						
	Taboulé orientale															
	à l'émincé de dinde			X			X									
	Fromage		X													
vendredi	Fruit frais															
	Donut's	X	X	X		X		X		X						
	Sandwich pain de mie jambon de dinde	X	X	X			X									
	Pommes chips															
	Fromage		X													
vendredi	Compote															
	Gâteau emballé	X	X	X		X		X		X						

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 15/06 au 19/06		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	Salade de blé façon Niçoise	X		X			X		X		X					X
	(Thon)															
	Fromage		X													
	Fruit frais															
mardi	Gâteau emballé	X	X	X		X		X		X						
	Saucisses knacki		X													
	Salade de pommes de terre piémontaise			X			X									X
	Fromage		X													
mercredi	Fruit frais															
	Gâteau emballé	X	X	X		X		X		X						
	Sandwich Jambon de dinde	X		X			X									
	Pommes chips		X													
jeudi	Fromage		X													
	Compote															
	Gâteau emballé	X	X	X		X		X		X						
	Émincé de poulet	X	X													
vendredi	Riz, ananas, maïs, tomates															
	Fromage		X													
	Fruit frais															
	Gâteau emballé	X	X	X		X		X		X						
vendredi	Sandwich miette de surimi mayonnaise															
	Pommes chips															
	Fromage		X													
	Gâteau emballé	X	X	X		X		X		X						

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef