



De saison au mois de
Mai

École de Salleboeuf

Menus du mois de mai 2018



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Semaine du 30/04 au 4

Salade club
Nuggets de poulet « FAIT MAISON »
Gratin de courgettes BIO
Fromage blanc avec son coulis
Biscuit « FAIT MAISON »

1er mai

Fête du travail

Betteraves cru mimosa
Jambon braisé
Duo de haricots
Fromage
Chou pâtissier

Carpaccio de légumes huile de noix
Moules « marinère »
Frites
Fromage ou laitage
Fruit frais de saison

Semaine du 7 au 11

Carottes antillaises
Wings
Gratin de pâtes pesto parmesan
Pana Cota vanille
Sablé citron vert

Victoire 1945

Ascension

Saucisson sec
Poisson du marché
Gratin de brocolis
Fromage
Tarte pommes BIO rhubarbe « FAIT MAISON »

Semaine du 14 au 18

Pastèque
Lasagnes de bœuf VBF
Mesclun
Fromage
Pêche Natacha

Rillettes de sardines et pain aux graines
Émincé de porc à l'orange
Ratatouille fraîche
Fromage
Riz au lait au caramel

Concombre à la grec
Rôti de dinde
Pommes de terre en robe des champs
Fromage
Moelleux au miel poire et vanille « FAIT MAISON »

Salade nicoise
Poisson du jour
Ragout tomates/pois chiches/carottes
Fromage
Salade d'oranges

Semaine du 21 au 25

Lundi de Pentecôte

Melon
Rôti de bœuf VBF froid mayonnaise gribiche
Frites
Yaourt au lait entier
Biscuit

Brushetta
Longe de porc façon Lomo
Haricots plats persillés
Fromage ou laitage
Œufs au lait

Tomates au basilic
Linguines de la mer
Fromage BIO
Mousse aux fraises

Semaine du 28 au 1er/06

Melon
Sauté de dinde normande
Purée de CAROTTES
Fromage
Glace

Tartine fromage concombre
Boulettes d'agneau
Semoule et légumes BIO
Fromage
Fruit frais de saison

REPAS SURPRISE...

Salade de pâtes aux légumes grillés
Poisson du marché
Poêlée de légumes
Fromage
Crumble d'abricots « FAIT MAISON »

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, 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 simple demande vous communiquer les allergènes présents dans ses préparations.

Bon appétit les enfants!

