



École de Salleboeuf

Menus du mois de juin 2018



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

**Semaine
du
4 au 8**

Concombre *fête*
Poulet
Purée
Fromage blanc coulis de
fraises
Sablé citron

Salade sicilienne
(salade verte, melon, jambon,
mozzarella)
Steak haché VBF
Courgettes persillade
fromage
Tartelette abricot

Taboulé des Incas
Omelette
Piperade
Fromage BIO
Crumble spéculos aux fruits

Mousse de volaille
Poisson du marché
Riz Pilaf
Petit suisse
Pomme au four

**Semaine
du
11 au 15**

Carottes à l'antillaise **BIO**
Rougail de saucisses**
Riz basmati
Liégeois
Rocher coco

Tomate farcie à la mousseline
de mozzarella
Nuggets maison
Haricots verts
Yaourt
Fruit frais de saison

Pêche au thon
Parmentier de veau*VBF
Salade verte
Fromage
Cake aux myrtilles

Salade Oslo
(salade, tomate, œuf dur, maïs
et saumon)
Poisson du marché
Semoule/ julienne de
courgettes
Glace
Craquelés au chocolat

**Semaine
du
18 au 22**

Tartine à la crème de bacon
Émincés de dinde au Romarin
Coquillettes au jus
Fromage
Pêche Natacha

Salade de pâtes pesto
Escalope de porc ** à
l'ananas
Clafoutis de tomates cerise
au basilic
Fromage
Fraises et son velouté des
vignes au spéculos

Verrine de concombres et
melon crème de vache qui rit
au curry
Tajine d'agneau
Semoule orientale aux fruits
secs
Fromage
Ananas rôti à la coco et son
concassé d'Oréo

Saucisson à l'ail **
Émincés de bœuf VBF
Tian de légumes BIO
au parmesan
Fromage blanc
Confiture de rhubarbe
maison

**Semaine
du
25 au 29**

Melon
Lomo persillade
Gratin de macaronis BIO
sauce tomates
Brie
Ile Flottante

Salade bahiannaise
(riz, ananas, raisin, crevettes
curry)
Émincés de volaille marinée
Épinards béchamel
Glace
Biscuit

Tomates vinaigrette basilic
Steak de veau VBF
Purée de panais
Édam
Fraises mascarpone et
crumble de spéculos

Betterave et céleri
mayonnaise
Moules marinières
Pommes sautées
Yaourt nature sucré
Fruit frais de saison

**Semaine
du
2 au 6/07**

Salade baltique
(pommes de terre, hareng
fumé, tomate, œuf)
Quiche provençale
Salade verte
Emmental
Panna cotta aux framboises

Melon
Wings de poulet
Farfalles au beurre
Yaourt **BIO**
Fruit frais de saison

**REPAS
PLANCHA**

**REPAS
DU
CHEF...**

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. * Viandes de races (Blonde d'Aquitaine ou limousine) provenant d'une coopérative agricole située en région Aquitaine. ** * Producteur local de viandes de porc. 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. **N.B :** La liste des allergènes 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!

