



École de Cénac

Menus du mois de juin 2018



Lundi

Mardi

**Mercredi
ALSH**

Jeudi

Vendredi

**Semaine
du
4 au 8**

Salade de concombre
et basilic
Sauté de poulet
Frites
Fraises au sucre

Melon cocktail
Steak haché de bœuf
VBF
Courgettes sautées
Vache qui rit
Oranais abricot

Tomate à l'ail frais
Spaghettis sauce
carbonara
Camembert
Mousse au chocolat

Taboulé au surimi
Omelette Basquaise
Piperade
Petit Filou
Crumble aux fruits

Pâté de campagne
Poisson du marché
Riz BIO
Tome grise
Fruit frais de saison



**Semaine
du
11 au 15**

Carottes râpées à
l'orange
Longe de porc braisée*
Petits pois printaniers
Gouda
Liégeois caramel

Salade mozzarella et
tomates
Escalope de volaille
Haricots verts BIO
Yaourt vanille
Fruit frais de saison

Tranche de pastèque
Merguez en crouste*
Semoule BIO
Fromage BIO
Crème glacée vanille/
fraise

Betteraves crues
vinaigrette
Parmentier de veau
**Salade verte « BIO
LOCAL »**
Saint Paulin
Gâteau basque

Œuf dur mayonnaise
Poisson du marché
sauce citron
Cœur de blé et
brunoise et courgettes
BIO
Petit suisse
Salade de fruits frais



**Semaine
du
18 au 22**

Salade estivale
(Melon, pastèque et
concombre)
Filet de dinde jus au
romarin
Cœur de blé
Emmental
Melba de pêches

Salade de pâtes pesto
Escalope de porc* à
l'ananas
Mitonnée de
courgettes
Tartare
Fraises chantilly

Crudité
Tempura de poisson
Pommes vapeur
Fromage BIO
Tarte au chocolat

Tranche de melon
Boulettes d'agneau
**Riz BIO et rougail
d'aubergines**
Chèvre
Abricots rôtis
façon Tatin

Saucisson à l'ail*
Sauté de bœuf
Légumes au parmesan
Fromage frais
Confiture de rhubarbe



**Semaine
du
25 au 29**

Melon
Gratin de macaronis
aux dés de jambon
Brie
Ile Flottante

Rillettes
Émincé de volaille
marinée
Blettes à la tomate
Glace
Biscuit

Abricots au thon
Wrap à la mexicaine
Salade composée de
saison
Fromage
Fromage blanc
au coulis de fruits

Tomates vinaigrette
Steak de veau
Gratin de courgettes
Édam
Fraises mascarpone et
crumble de spéculos

Radis beurre
Hoki à la marinère
Pommes sautées
**Yaourt nature BIO
sucré**
Fruit frais de saison



**Semaine
du
2 au 6/07**

Salade pommes de
terre
Quiche provençale
Salade verte
Camembert
Panna cota aux
framboises

Melon
Tandoori de volaille
Farfalles au beurre
Bleu d'Auvergne
Fruit frais de saison

Salade composée
Rôti de porc au jus
Frites
Fromage BIO
Tarte aux pêches

**REPAS
SURPRISE...**



Pastèque
Beignets de calamars
Fricassée de courgettes
aux épices
Cantal
Crème vanille

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. « **BIO LOCAL** » : légumes issus de l'Agriculture Biologique et cultivés au Château Le Parvis à Camblanes et Meynac. * Producteur de charcuteries et de viande de porc local. **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!

