



École de CENAC

MENUS DU MOIS DE Mai 2019



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi | |
|--|--------------------------------------|---|--|---|--|---|
| | Semaine du 29.04 au 03.05 | <i>Carottes râpées</i> <i>Chipolatas au jus</i> <i>Frites</i> <i>Fromage</i> <i>Entremet caramel</i> | <i>Salade de concombres</i> <i>Escalope de dinde au cumin</i> <i>Brocolis BIO sautés</i> <i>Tome noire</i> <i>Pâtisserie</i> | <i>Salade verte aux pousses de soja et noix</i> <i>Aiguillettes de blés</i> <i>Lentilles BIO</i> <i>yaourt bio</i> <i>Fruit de saison</i> | <i>Oeuf mayonnaise</i> <i>Boulettes de boeuf provençale</i> <i>Pâtes torsades</i> <i>Kiri</i> <i>fruit de saison</i> | |
| | Semaine du 06 au 10.05 | <i>Salade iceberg et maïs</i> <i>Filet de poisson meunière</i> <i>Semoule</i> <i>Petit suisse</i> <i>Fruit de saison bio</i> | <i>Crêpe au fromage</i> <i>Steak de porc charcutière</i> <i>Duo de légumes</i> <i>Fromage BIO</i> <i>Crème dessert</i> | <i>Rosette</i> <i>Steak haché de bœuf vbf</i> <i>haricots verts bio</i> <i>Yaourt nature sucré</i> <i>Pâtisserie</i> | <i>Salade de betterave crue râpée</i> <i>Sauté de poulet</i> <i>riz pilaw bio</i> <i>Brie</i> <i>fruit de saison</i> | |
| | Semaine du 13 au 17.05 | <i>Pâté de campagne</i> <i>Escalope de dinde aux épices</i> <i>Carottes jaunes sautées</i> <i>yaourt aux fruits</i> <i>Pâtisserie</i> | <i>Salade de macédoine</i> <i>Parmentier de veau</i> <i>Salade bio</i> <i>Brie</i> <i>fruit de saison</i> | <i>Crudité de saison</i> <i>Haut de cuisse de poulet au thym</i> <i>Petit pois</i> <i>Yaourt bio</i> <i>Pomme rôtie à la vanille</i> | <i>Salade de chou blanc</i> <i>Escalope de porc au jus</i> <i>Pâtes</i> <i>Bleu</i> <i>Liégeois</i> | <i>Salade de riz</i> <i>Poisson du marché</i> <i>Duo de légumes</i> <i>Fromage</i> <i>Orange</i> |
| | Semaine du 20 au 24.05 | <i>Salade de tomates</i> <i>Boulettes de veau au cumin</i> <i>Ratatouille</i> <i>yaourt aux fruits</i> <i>Riz au lait bio maison</i> | <i>Crudité de saison</i> <i>Carbonara de fruits de mer</i> <i>Pâtes</i> <i>Tome blanche</i> <i>fruit de saison</i> | <i>Taboulé</i> <i>Merguez aux poivrons</i> <i>Poêlée de légumes</i> <i>Edam</i> <i>Banane melba</i> | <i>Pâté de campagne</i> <i>Emincé de dinde</i> <i>haricots verts bio</i> <i>yaourt bio</i> <i>Pâtisserie</i> | <i>Carottes râpées</i> <i>Sauté d'agneau</i> <i>riz pilaw bio</i> <i>Vache qui rit</i> <i>Compote de fruits</i> |
| | Semaine du 27 au 31.05 | <i>Salade iceberg et fêta</i> <i>Gratin de pâtes à la parisienne</i> <i>Salade verte bio</i> <i>Fromage</i> <i>Fruit de saison</i> | <i>repas</i> <i>surprise</i> | <i>Oeuf mayonnaise</i> <i>Sauté de porc à la moutarde</i> <i>Frites</i> <i>Fromage</i> <i>Crème dessert</i> | <i>ferié</i> <i>fermé</i> | |

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 demande vous communiquer les allergènes éventuellement présents dans ses préparations.



Bon appétit les enfants!

