



École de CENAC

MENUS DU MOIS DE Juin 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				VEGETARIEN	
Semaine du 03 au 07.06	<i>crudité de saison</i> <i>calamar à la romaine</i> semoule bio emmental bio flan caramel	<i>salade de concombre fêta</i> <i>escalope de dinde au thym</i> duo de légumes bio yaourt nature sucré tarte normande	<i>salade pomme de terre sauce tartare</i> <i>chipolatas au jus</i> carottes BIO vichy au cumin tartare crème dessert	betteraves crues râpées lasagnes végétariennes salade verte bio locale yaourt aromatisé fruit de saison	<i>salade de tomate au pesto</i> <i>steak haché vbf sauce échalotes</i> frites tome blanche fraises en salade
Semaine du 10 au 14.06	concombre à la crème sauté de poulet pâtes yaourt nature bio glace	taboulé escalope de porc provençale courgettes sautées bio locale bleu muffin	salade de riz bio beignets de poisson haricots verts BIO kiri fraise	saucisson à l'ail boulette de bœuf poêlée parisienne yaourt aromatisé éclair à la vanille	melon volaille rôtie riz bio pilaw brie mousse au chocolat
Semaine du 17 au 21.06	chou rouge aux pommes steak de veau au bleu duo de légumes édam salade de fruits frais	melon parmentier de poisson salade bio locale yaourt nature sucré compote de poire	crudité de saison kébab au poulet aux poivrons wrap fromage blanc ananas	duo carottes râpées sauté de porc à la tomate semoule aux petits légumes petit louis brunoise de fruits	salade de pâtes omelette fromage ratatouille yaourt nature bio fraises
Semaine du 24 au 28.06	crudité de saison haut de cuisse de poulet à la moutarde courgettes sautées bio locales gouda riz au lait bio	rosette pâtes bolognaises yaourt nature sucré fruit de saison	pastèque chipolatas au jus poêlée de légumes fromage bio glace	œuf mayonnaise poisson du marché poêlée du maraîcher vache kiri sunday maison	crudité de saison tajine d'agneau riz bio pilaw yaourt bio compote de fruits
Semaine du 01.07 au 03.07	journée plancha	salade de tomate à la menthe filet de poisson meunière légumes provençale rondelé fruit de saison	pique nique	repas du marché	repas du marché



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!

