



De saison au mois de  
**Mai**

# École Plassac

## Menus du mois de mai 2018



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi  
ALSH**

**Jeudi**

**Vendredi**

**Semaine  
du  
30/04 au 4**

Volaille à la provençale  
Fricassé de courgettes  
Fromage blanc avec son coulis  
Biscuit

**1er mai**  
  
**Fête du  
travail**

Jambon braisé  
Poêlée de légumes  
de saison  
Camembert  
Chou pâtissier

Salade verte aux croutons  
et oignons frits  
Moules « marinière »  
Frites  
Fruit frais de saison

**Semaine  
du  
7 au 11**

Carottes à l'ail  
Cordon bleu de volaille  
Petit pois  
Crème dessert vanille

**Victoire  
1945**

**Ascension**

Poisson meunière citron  
Blés pilaf à la tomate  
Yaourt sucré  
Clafoutis aux fruits

**Semaine  
du  
14 au 18**

Salade de pastèque  
Lasagne de bœuf VBF  
et ses petits légumes  
Pêche façon melba

Escalope de porc marinée  
Ratatouille fraîche  
Brie  
Semoule au lait  
sauce caramel

Haut de cuisse de volaille rôti  
Pommes sautées  
Petit suisse aromatisé  
Crêpe au sucre

Salade riz  
Poisson du jour  
Tomates rôties  
Salade de fruits

**Semaine  
du  
21 au 25**

**Lundi  
de  
Pentecôte**

Melon  
Hamburger maison  
Potatoes  
Timbale de glace  
Biscuit

Longe de porc façon Lomo  
Haricots plats persillés  
Emmental  
Œufs au lait

Tomates au basilic  
Pâtes au saumon  
comme carbonara  
Fraises au sucre

**Semaine  
du  
28 au 1er/06**

Melon  
Escalope de volaille printanier  
Purée de légumes  
Glace

Couscous poulet, merguez  
Semoule et légumes  
Fromage ou laitage  
Fruit frais de saison

Salade mimosa  
Crumble de poisson  
Riz  
Compote de pommes

Picatta de porc au soja  
Carottes sautées  
Fromage ou laitage  
Aéré aux abricots

**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!**

