



École de Plassac

Menus du mois de juin 2018



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

**Semaine
du
4 au 8**

Carpaccio de concombre
Poulet rôti
Frites
Fraises
et biscuit

Melon cocktail
Rôti de bœuf vbf
Courgettes sautées
Tarte aux pommes maison

Omelette Basquaise
Haricots verts
Petit Filou
Crumble aux fruits

Pâté de campagne
Poisson du marché
Riz
Fruit Frais de saison



**Semaine
du
11 au 15**

Carottes râpées à l'orange
Longe de porc braisée
Maison SAVI
Petits pois printanier
Liégeois caramel

Bruchetta mozzarella et
tomates
Escalope de volaille
Coquillettes
Fruit frais de saison

Betteraves crues vinaigrette
Parmentier de veau
Salade verte
Gâteau basque

Œuf dur mayonnaise
Poisson du marché
sauce citron
Polenta gratinée
Salade de fruits frais



**Semaine
du
18 au 22
« Semaine
des fruits
et légumes
frais »**

Salade estivale (Melon,
pastèque et concombre)
Filet de dinde jus au romarin
Boullgour aux épices
Melba de pêches fraîches

Salade de pâtes pesto
Escalope de porc
Mitonnée de courgettes
Fraises chantilly

Tranche de melon
Polpettes d'agneau
Riz et rougail d'aubergines
Abricots rôtis
façon Tatin

Saucisson à l'ail Maison SAVI
Steak haché
Tian de légumes au parmesan
Fromage frais
Confiture de rhubarbe

**Semaine
du
25 au 29**

Tomates vinaigrette
Lomo persillade
Gratin de macaronis sauce
tomate
Ile Flottante

Émincé de volaille marinée
Blettes à la tomate
Glace
Biscuit

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

Radis beurre
Moules marinières
Pommes sautées
Yaourt nature sucré



**Semaine
du
2 au 6/07**

Quiche provençale
Salade verte
Camembert
Panna cota aux framboises

Melon
Tandoori de volaille
Farfalles au beurre
Fruit frais de saison

Tomates farcies
Farce de la Maison SAVI
Riz
oignons et olives
Mimolette
Glace

Pastèque
Beignets de calamars
Fricassée de courgettes aux
épices
Crêpes au chocolat

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. **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!

