



# École de PLASSAC

## MENUS DE Mai



2019



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 29.04 au 03.05</b>	<p><i>Quiche Lorraine</i></p> <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Babybel</i></p> <p><i>Compote quatre fruits</i></p>	<p><i>Radis roses</i></p> <p><i>cuisse de poulet rôti</i></p> <p><i>Chou fleurs gratinés</i></p> <p><i>Crêpe</i></p>	<p><i>Rosette</i></p> <p><i>Poisson du marché</i></p> <p><i>Riz aux petits légumes</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p>	<p><i>Coleslaw</i></p> <p><i>rôti de bœuf</i></p> <p><i>Frites</i></p> <p><i>Liégeois chocolat</i></p>
<b>Semaine du 06 au 10.05</b>	<p><i>Concombre bulgare</i></p> <p><i>Poisson bordelaise</i></p> <p><i>Pommes vapeur</i></p> <p><i>Poire crème anglaise</i></p>	<p><i>Escalope de porc aux pruneaux</i></p> <p><i>Carottes sautées</i></p> <p><i>Tome blanche</i></p> <p><i>Tarte grillée aux abricots</i></p>	<p><i>Salade verte aux dés de fromage</i></p> <p><i>Steak haché</i></p> <p><i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Gaufre au nutella</i></p>	<p><i>Mousse de foie</i></p> <p><i>Blanquette de dinde</i></p> <p><i>Pâtes</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p>
<b>Semaine du 13 au 17.05</b>	<p><i>Sardine a l'huile</i></p> <p><i>Escalope viennoise</i></p> <p><i>Ratatouille</i></p> <p><i>tarte aux poires</i></p>	<p><i>Concombres mozzarella</i></p> <p><i>Lasagnes bolognaises</i></p> <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Compote de pommes</i></p>	<p><i>Concombres mozzarella</i></p> <p><i>Curry de porc</i></p> <p><i>Boulgour</i></p> <p><i>Mousse chocolat au lait</i></p>	<p><i>brandade de morue</i></p> <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>St Moret</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p>
<b>Semaine du 20 au 24.05</b>	<p><i>Pays basque</i></p> <p><i>Axoa de veau vbf</i></p> <p><i>Pommes vapeur</i></p> <p><i>Brebis</i></p> <p><i>Gâteau basque a la cerise</i></p>	<p><i>Salade de pâtes</i></p> <p><i>Pilon de poulet mexicaine</i></p> <p><i>Gratin d'épinards</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p>	<p><i>Chou blanc vinaigrette</i></p> <p><i>Encornets au chorizo</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Yaourt nature sucré BIO</i></p>	<p><i>Salade verte surimi</i></p> <p><i>Chipolatas</i></p> <p><i>Petits pois à la française</i></p> <p><i>Pomme cuite au four</i></p>
<b>Semaine du 27 au 31.05</b>	<p><i>Betterave échalotes</i></p> <p><i>Sauté de porc aux olives</i></p> <p><i>Coeur de blé</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p>	<p><i>Filet de colin Dieppoise</i></p> <p><i>Poêlée de légumes</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Cookies</i></p>	<p><i>Ascension</i></p>	

**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. \*La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les éventuellement présents dans ses préparations.

Bon appétit les enfants!

