



École de Marie Immaculée



MENUS DU MOIS DE



Mai 2019

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi



Semaine du
06 au 10.05

<i>Taboulé</i>	<i>Concombre ciboulette</i>	<i>Betterave balsamique</i>	<i>Pâté de campagne</i>
<i>Cuisse de poulet rôti à l'ail</i>	<i>Rôti de porc</i>	<i>Joue de bœuf vbf braisée</i>	<i>Merlu catalane</i>
<i>Poelée de légumes</i>	<i>Pommes vapeur</i>	<i>Pâtes</i>	<i>Julienne de légumes</i>
<i>Liégeois</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Fromage</i>	<i>Crêpe</i>
		<i>Fruit de saison</i>	

Semaine du
13 au 17.05

<i>Rosette</i>	 Repas US	<i>Sardines à l'huile</i>	<i>Concombre vinaigrette</i>
<i>Rôti de bœuf vbf</i>	<i>Salade caesar</i>	<i>Saucisse de Toulouse</i>	<i>Poisson meunière</i>
<i>Haricots verts</i>	<i>Porc sauce barbecue</i>	<i>Carottes persillées</i>	<i>Coeur de blé</i>
<i>Beignet au chocolat</i>	Riz 	<i>Flan pâtissier</i>	<i>Fromage blanc sucré</i>
	<i>Cheesecake</i>		



Semaine du
20 au 24.05

<i>Céleri rémoulade</i>	<i>Tomates et féta</i>	<i>Bruschetta</i>	<i>Carottes au sésame</i>
<i>Escalope viennoise</i>	<i>Boulettes de bœuf à la marocaine</i>	<i>Saltimbocca de porc à la crème</i>	<i>Brandade de morue</i>
<i>Piperade</i>	<i>Pommes vapeur</i>	<i>Brocolis</i>	<i>Salade verte</i>
<i>Brownie</i>	<i>Fromage</i>	<i>Mousse au chocolat</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>
	<i>Fruit de saison</i>		



Semaine du
27 au 31.05

<i>Oeuf mayonnaise</i>	<i>Rillettes</i>		
<i>Keftas d'agneau aux épices</i>	<i>Pâtes</i>	<i>Férié</i>	<i>Fermé</i>
<i>Flan de légumes</i>	<i>Bolognaises</i>		
<i>Crumble fruits rouges</i>	<i>Fromage</i>		
	<i>Fruit de saison</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!

