



École de MARIE IMMACULEE

MENUS DU MOIS DE

Jun



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi



Semaine du
03 au 07.06

Carpaccio de concombre et basilic

Escalope de porc au jus

Pâtes

Fromage

Compote pomme fraise

Melon cocktail

Rôti de bœuf vbf

Courgettes sautées

Oranais

Oeuf mimosa

Fish'n'chips

Pommes de terre coin de rue

Yaourt aromatisé

Taboulé

Boulette de bœuf aux oignons

Haricots verts

Fromage

Fruit de saison



Semaine du 10 au
14.06

fermé

*Salade verte, tomate, maïs et
croûtons*

Escalope de volaille, jus au basilic

Brunoise de légumes

Donut's

Mortadelle

Sauté d'agneau

Haricots blancs

Yourt nature sucré

Oeuf mayonnaise

Poisson Bordelaise

Courgettes gratinées

Fromage

Aéré aux fraises

Semaine du
17 au 21.06



Pâté Basque

Cuisse de poulet rôtie

Haricots beurre

Fondant au chocolat

PROVENCE

Salade de tomates

*Daube de joue de bœuf vbf
provençale*

Riz

Fromage

Fruit de saison

Melon

Porc au romarin

Julienne printanière

Gâteau basque

Salade warldorf

Poisson meunière

Purée de pommes de terre

Crème dessert vanille



Semaine du
24 au 28.06

Piémontaise

Escalope de porc sauce moutarde

Petits légumes glacés

Yaourt aromatisé

Pastèque

Boule de bœuf au cumin

Semoule et légumes couscous

Fromage

Salade de fruits

Brunoise de concombres à la crème

Cuisse de poule

Courgettes sautées

Crêpe

Pâté breton

Brandade de morue

Salade verte

Fromage

Fruit de saison



Semaine du
01.07 au 03.07

Saucisson sec

Escalope de volaille viennoise

Purée de pommes de terre

Fromage

Compote de poire

Taboulé

Emincé de porc au caramel

Carottes sautées

Laitage aux fruits

Salade de lentilles

Poulet à l'asiatique

Poêlée de légumes de saison

Chou à la crème

Salade mexicaine

Poisson pané

Pâtes

Fromage

Fruit de saison

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 allergènes éventuellement présents dans ses préparations.



Bon appétit les enfants!

