



# École Marie Immaculée

## Menus du mois de Juin 2017



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Semaine  
du  
5 au 9 Juin

Lundi  
de  
Pentecôte

Melon  
Tortis carbonara  
Fromage blanc Oréo

Saucisson à l'ail  
Émincé de dinde grillée  
Courgettes sautées  
Nectarine

Salade de tomates  
fêta  
Filet de merlu sauce  
blanche  
Riz Pilaf  
Pêche Natacha

Semaine  
du  
12 au 16  
Juin

Œuf mayonnaise  
Chipolatas grillées  
Piperade  
Pêche

Tomates au basilic  
Poulet rôti  
Coquillettes  
Fraises à l'anglaise

Pastèque  
Rôti de bœuf  
Pommes au four  
Mousse au chocolat

Taboulé  
Pavé de poisson  
bordelaise  
Haricots plats  
Petit Filou aux fruits



Vivez la Fraich'attitude

Semaine  
du 19 au 23  
Juin

Melon à la menthe  
Poulet TIKA  
Ratatouille  
Clafoutis aux abricots

Courgettes râpées aux  
pommes  
Rougail saucisses  
Coudes (pâtes)  
Fraises chantilly

Soupe de petits pois  
glacée  
Sauté de veau aux  
agrumes  
Riz créole  
Salade de fruits frais

Mousse de foie  
Poisson meunière  
Crumble de tomates  
Tapioca au lait de coco

Semaine  
du  
26 au 30  
Juin

Salade andalouse  
Escalope de volaille au  
pesto  
Courgettes gratinées  
Donuts

Tomates mozzarella  
Chili Con Carne  
Riz  
Fraises et kiwi au sucre

Wrap au saumon  
Chistera grillée  
Poêlée de légumes de  
saison  
Haricots palette  
Abricot

Pastèque  
Poisson du marché à la  
crème  
Pommes de terre  
vapeur  
Liégeois vanille

**Informations approvisionnements :** Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locale ou régionale. Toutes nos viandes sont fraîches, excepté la viande hachée qui est surgelée. Le poisson est frais ou surgelé, pauvre en arrêtes. 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.

BON APPETIT ET

Bonnes  
vacances!

