




De saison au mois de
Mai

École Sainte Marie de Mérignac

Menus du mois de mai 2018



	Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30/04 au 4	Œuf mayonnaise Volaille à la provençale Fricassée de courgettes Fromage blanc au coulis Biscuit	 1er mai Fête du travail	Tartare de concombre ,fêta et menthe Rôti de veau VBF Riz pilaf Fromage ou laitage (BIO) Pomme rôti au caramel	Salade pommes de terre océane Jambon braisé Poêlée de légumes de saison Fromage ou laitage (BIO) Chou pâtissier	Salade verte aux croutons et oignons frits Moules « marinière » Frites Fromage ou laitage (BIO) Fruit frais de saison
Semaine du 7 au 11	Carottes à l'ail Cordon bleu de volaille Petits pois Fromage ou laitage (BIO) Crème dessert vanille	Victoire 1945	Baguettine grillée au camembert Saucisses Haricots verts Fromage ou laitage (BIO) Fruit frais de saison	Ascension	Saucisson sec Poisson du jour poêlé au citron Fondue d'épinards à la crème Fromage ou laitage (BIO) Clafoutis aux fruits
Semaine du 14 au 18	Salade de pastèque vinaigrette aux agrumes Lasagnes de bœuf VBF aux petits légumes Fromage ou laitage (BIO) Pêche façon melba	Mousse de sardines Escalope de porc marinée Ratatouille fraîche Fromage ou laitage (BIO) Riz au lait au caramel croquant	Terrine de campagne Tortilla (Pommes de terre et poivrons) Salade iceberg Fromage ou laitage (BIO) Fruit frais de saison	Coleslaw de courgettes au curry Haut de cuisse de volaille rôti Pommes sautées Fromage ou laitage (BIO) Crêpe au sucre	Salade riz Poisson du jour Tomates rôties Fromage ou laitage (BIO) Salade de fruits
Semaine du 21 au 25	Lundi de Pentecôte	Melon Rôti de bœuf VBF Pommes de terre au four crème ciboulette Yaourt au lait entier (BIO) Biscuit	Salade Antiboise Brochette de dinde Gratin de courgettes et aubergines Fromage ou laitage (BIO) Gâteau Basque	Escapade en Sicile... Brushetta Escalope de porc façon Sicilienne Caponata de légumes Fromage ou laitage (BIO) Glace	Tomates ciboulette Pâtes au saumon et crème Fromage ou laitage (BIO) Fraises au sucre
Semaine du 28 au 1er/06	Melon Escalope de volaille printanier Purée de légumes Fromage ou laitage (BIO) Glace	Concombre à la menthe Couscous bœuf, merguez Semoule et légumes Fromage ou laitage (BIO) Fruit frais de saison	Méli-mélo de légumes croquants sauce cocktail Pizza du chef maison Salade verte Fromage ou laitage (BIO) Mousseline aux fruits rouges	Salade mimosa Crumble de poisson Riz Fromage ou laitage (BIO) Mouliné de pommes	Salade de tortis à la tapenade Suprême de porc au caramel de soja Carottes sautées Fromage ou laitage (BIO) Aéré aux abricots

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 simple demande vous communiquer les allergènes présents dans ses préparations.

Bon appétit les enfants!

