











# École de MOULIS

## MENUS DU MOIS DE



Mai 2019



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 29.04 au 03.05	Betteraves	Radis	Rillettes de sardine	Saucisson à l'ail
	Cordon Bleu	Escalope de volaille Printaniers	Omelette	Émincé de Bœuf vbf au soja
	Petit Pois	Brocolis	Courgettes	Nouilles chinoises
	Brie	Ptît Fol Epi	Yaourt	Petit suisse
 Semaine du 06 au 10.05	Crème vanille	Gâteau Maison	Bananes	Pommes
	Carottes Râpées	Haricots vinaigrette	Mousse de foie	Coleslaw
	Pâtes aux deux saumons & sa salade verte	Escalope de Porc	Steak Haché	Poulet rôti
	Fromage fondu	Ratatouille	Haricots Plats	Frites
 Semaine du 13 au 17.05	Compote de Fruits	Profiteroles	Muffin maison	Fruit de saison
	Œufs mayonnaise	Céleri Rémoulade	Salade de Tomates	Feuilleté au fromage
	Escalope de Dinde	Rôti de Bœuf vbf	Jambon, ananas	Poisson Frit
	Panaché de Légumes verts	Pommes de terre rôtî	Riz Pilaf	Haricot verts
 Semaine du 20 au 24.05	Edam	Yaourt	Vache qui Rit	Fromage Blanc
	Tarte aux pommes	Fruit de Saison	Crème dessert framboise	Salade de Fruit
	Melon	Salade aux noix & bleu	 <u>Alice in Wonderland</u>	<u>Menu d'enfants</u>
	Escalope de poulet	Filet de colin, sauce agrumes	Mad Hatters Tea Party sandwiches	
 Semaine du 27 au 31.05	Duo de Haricots	Méli-mélo de Céréales	Pork & pepper & Duchesse potatoes	
	Mimolette	Petit suisse	« Drink me »	
	Riz au lait	Pommes	« Eat me » Cake	
	Salade de cœurs de palmiers	Concombres		
 Semaine du 27 au 31.05	Chipolatas	Lasagne de Bœuf		
	Flageolets	Salade verte		
	Glace	Tomme		
	Bananes	Biscuit		

**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 éventuellement présents dans ses préparations.

Bon appétit les enfants!

