










École de MOULIS

MENUS DU MOIS DE Juin



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 03 au 07.06	Pâté de Campagne Jambon Grillé, Sauce aigre douce Nouilles Chinoises Mimolette Glace	Concombre « Tzatziki » Poulet Rôti Courgettes Chèvre Tarte aux Framboises	Salade « Wraps » Omelette fromage Salade Verte Yaourt Fruit de Saison	Rillettes de sardines Boulette de Bœuf Milanaise Penne Vache qui Rit Fruit frais de Saison
 Semaine du 10 au 14.06	Melon cocktail Escalope de volaille à la crème Meli mélo de céréales Petit Nova Compote	Céleri Rémoulade Saucisse Fine Grillée Haricots verts aux échalotes Edam Gâteau Basque	Œufs Mayonnaise Émincé de Bœuf vbf Brocolis Camembert Gâteau Maison	Salade d'agrumes & avocat Poisson Meunière Pommes Vapeur Fromage Blanc Fraises
 Semaine du 17 au 21.06	Saucisson sec Paupiette de veau, sauce à la crème Courgettes Samos Tarte aux Pommes	Haricots vinaigrette Pâtes aux deux saumons Petit Suisse Fraises	 « Ratatouille » Salade Verte & croûtons Escalope de dinde Viennoise & sa Ratatouille Camembert Crêpes Suzette	Guacamole, salsa & Chips Omelette au Fromage Panachée de Légumes verts Smoothie Pêches
 Semaine du 24 au 28.06	Melon Poulet Rôti Petit pois /carottes Chèvre Glace	Salade de Tomates & Basilic Émincé de Bœuf vbf au Soja Riz Cantonnais Emmental Nectarine/Pêche	Pâté de Campagne Filet de colin, au citron Haricots verts Vache qui Rit Gâteau Maison	Carottes Râpées Boulettes d'agneau Semoule Yaourt Compote
 Semaine du 01.07 au 05.07	Betteraves Lomo mariné Gratin de Pâtes Edam Fruit de Saison	Concombres vinaigrette Poulet mariné « tex mex » Poêlée de légumes Camembert Tarte Flan	Salade pommes de terre Quiche Salade Verte Petit Nova Bananes	 PICNIC Melon Sandwich & chips Yaourt à boire Beignet

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!

