



École Maternelle de Laruscade

MENUS DU MOIS DE



Mai 2019



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi



Semaine du
29.04 au 03.05

<p>Salade de chou fleur</p> <p>Nuggets de volaille sauce aigre douce</p> <p>Macaronis</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Crème dessert chocolat Ou fruit</p>	<p>Radis</p> <p>Haut de cuisse de poulet rôti</p> <p>Épinards à la crème</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Clafoutis aux fruits Ou fruit</p>	<p>Salade de riz</p> <p>Bœuf bourguignon vbf</p> <p>Gratin d'aubergines</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Mousse de fruits rouges Ou fruit</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Brandade de Morue</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Poire au chocolat Ou fruit</p>
--	---	---	--



Semaine du
06 au 10.05

<p>Carotte râpée</p> <p>Blanquette de dinde</p> <p>Risotto de Blé</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Ananas au sirop Ou fruit</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Escalope de porc sauce chorizo</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Flan Pâtissier Ou fruit</p>	<p>Saucisson à l'ail</p> <p>Axoa de Veau</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Crème au caramel Ou fruit</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Poisson du Marché</p> <p>Gratin brocolis chou-fleur</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Île Flottante Ou Fruit</p>
---	--	--	--




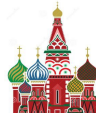


Semaine du
13 au 17.05

<p>Concombre à la menthe</p> <p>Sauté de porc à la provençale</p> <p>Chou chinois braisé</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Quatre-quart aux fruits Ou fruit</p>	<p>Betterave aux anchois</p> <p>Sauté de Bœuf vbf au cumin</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Mousse de fruit rouge Ou Fruit</p>	<p>Carotte râpée</p> <p>Escalope Viennoise</p> <p>Frites</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Liégeois au chocolat Ou fruit</p>	<p>Taboulé à la menthe</p> <p>Poisson du Marché</p> <p>Épinards à la crème</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Fruit de saison</p>
--	--	---	---



Semaine du
20 au 24.05

<p>Saucisson sec</p> <p>Escalope de Veau vbf à la crème</p> <p>Bettes braisées</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Gâteau de semoule Ou fruit</p>	<p>Cake aux légumes</p> <p>Navarin d'Agneau</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Tatin aux pommes Ou fruit</p>	 <p>Menu</p>  <p>Autour</p>  <p>De la Russie</p> 	<p>Courgette râpée</p> <p>Poisson pané</p> <p>Cœur de Blé à la tomate</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Abricot au sirop Ou fruit</p>
--	---	---	--

Semaine du
27 au 31.05

<p>Tarte aux Poireaux</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Haricots blancs</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Liégeois vanille Ou fruit</p>	<p>Piémontaise</p> <p>Tajine de Dinde</p> <p>Poêlée de Légumes</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Tarte Normande Ou fruit</p>	<p>férié</p>	<p>fermé</p>
---	---	--------------	--------------

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 sulfurique 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!

