



École Primaire de Laruscade

MENUS DU MOIS DE



Mai 2019



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi



Semaine du
29.04 au 03.05

Salade de chou fleur
Ou salade de fenouil
Nuggets de volaille sauce aigre
douce
Macaronis
Fromage ou laitage
crème dessert chocolat
Ou fruit

Radis
Ou concombre bulgare
Haut de cuisse de poulet rôti
Épinards à la crème
Fromage ou laitage
Clafoutis aux fruits
Ou fruit

Coquillettes aux surimi
Ou salade de riz
Bœuf bourguignon vbf
Gratin d'aubergines
Fromage ou laitage
Mousse de Fruit rouge
Ou fruit

Salami
Ou pâté de campagne
Brandade de Morue
Salade verte
Fromage ou laitage
Poire au chocolat
Ou fruit



Semaine du
06 au 10.05

Carotte râpée
ou Salade de tomate
Blanquette de dinde
Risotto de Blé
Fromage ou laitage
Ananas au sirop
Ou fruit

Macédoine de légumes
Ou chou-fleur
Escalope de porc sauce chorizo
Haricots verts persillés
Fromage ou laitage
Flan Pâtissier
Ou fruit

Jambon blanc beurre
Ou saucisson ail
Axoa de Veau
Pommes vapeur
Fromage ou laitage
Crème au caramel
Ou fruit

Œuf dur mayonnaise
ou céleri rémoulade
Poisson du Marché
Gratin brocolis chou-fleur
Fromage ou laitage
Île Flottante
Ou Fruit



Semaine du
13 au 17.05

Laitue au surimi
Ou concombre à la menthe
Sauté de porc à la provençale
Chou chinois braisé
Fromage ou laitage
Quatre-quart aux fruits
Ou fruit

Fenouil en salade
Ou Betterave aux anchois
Sauté de Bœuf vbf au cumin
Coquillettes
Fromage ou laitage
Mousse de fruit rouge
Ou Fruit

Carotte râpée
ou radis long râpé
Escalope Viennoise
Frites
Fromage ou laitage
Liégeois au chocolat
Ou fruit

Taboulé à la menthe
Ou salade de riz aux asperges
Poisson du Marché
Épinards à la crème
Fromage ou laitage
Fruit de saison



Semaine du
20 au 24.05

Saucisson sec
Ou rillettes
Escalope de Veau vbf à la crème
Bettes braisées
Fromage ou laitage
Gâteau de semoule
Ou fruit

Avocat vinaigrette
ou Cake aux légumes
Navarin d'Agneau
Carottes persillées
Fromage ou laitage
Tatin aux pommes
Ou fruit

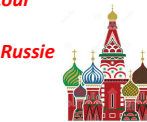


Menu



Autour

De la Russie



Courgette rappée
Ou poireaux vinaigrette
Poisson pané
Cœur de Blé à la tomate
Fromage ou laitage
Abricot au sirop
Ou fruit

Semaine du
27 au 31.05

Tarte aux Poireaux
ou Wraps
Saucisse de Toulouse
Haricots blancs
Fromage ou laitage
Liégeois vanille
Ou fruit

Piémontaise
ou Salade de pâte aux fruits de mer
Tajine de Dinde
Poêlée de Légumes
Fromage ou laitage
Tarte Normande
Ou fruit

férié

fermé

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!

