



Mai

École de Carcans

MENUS DU MOIS DE MAI 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 29.04 au 03.05	<i>Betteraves</i> <i>Sauté de porc</i> <i>Pommes vapeurs</i> <i>Liégeois au chocolat</i>	<i>Carottes rapées</i> <i>Nuggets de volaille</i> <i>Poêlée de légumes</i> <i>Brownies</i>	<i>Féié</i>	<i>Salade de riz</i> <i>Filet de cabillaud</i> <i>Fondu de courgettes</i> <i>Fromage blanc</i>	<i>Saucisson à l'ail</i> <i>Spaghetti Bolognaise</i> <i>Pommes</i>
Semaine du 06 au 10.05	<i>Concombres</i> <i>Fish and Chips</i> <i>Compote de pommes</i>	<i>Asperges</i> <i>Escalope de porc</i> <i>Ratatouille</i> <i>Roulé à la fraise</i>	<i>Féié</i>	<i>Oeufs durs</i> <i>Roti de Boeuf</i> <i>Haricots plat</i> <i>Moelleux au chocolat</i>	<i>Poulet au curry</i> <i>Riz créole</i> <i>Babybel</i> <i>Fraises au sucre</i>
Semaine du 13 au 17.05	<i>Rosette</i> <i>Blanc de poulet</i> <i>Piperade</i> <i>Flan</i>	<i>Roti de veau</i> <i>Coquille</i> <i>Kiri</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Radis</i> <i>Sauté de dinde</i> <i>Blé au jus</i> <i>Fruit au sirop</i>	<i>Salade aux croutons</i> <i>Cordons bleu</i> <i>Petit-pois</i> <i>crème vanille</i>	<i>Taboulé</i> <i>Poissons meuniere</i> <i>Carottes sautées</i> <i>Fruit de saison</i>
Semaine du 20 au 24.05	<i>Tomates au balsamique</i> <i>Veau marengo</i> <i>Poêlée de légumes</i> <i>Riz au lait</i>	<i>Filet de poisson</i> <i>quinoa</i> <i>Fromage blanc</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Salade de pomme de terre</i> <i>Chipolatas</i> <i>Haricots beurre</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Paté de campagne</i> <i>Haut de cuisse de poulet</i> <i>Gratin de blettes</i> <i>Gateau basque</i>	<i>Boulette d'agneau</i> <i>Semoule à l'orientale</i> <i>Saint paulin</i> <i>Compote de fruits</i>
Semaine du 27 au 31.05	<i>Asperges</i> <i>Sauté de porc à la crème</i> <i>coquille</i> <i>Fruit de saison</i>	MENU SURPRISE ESPAGNE	<i>Pizza</i> <i>Emincé de boeuf à l'oignons</i> <i>Courgettes sautées</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Féié</i>	<i>Féié</i>

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 allergènes éventuellement présents dans ses préparations.