




De saison au mois de  
**Mai**

# École de Génissac

## Menus du mois de mai 2018



	Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 30/04 au 4</b>	Œuf mayonnaise Volaille à la provençale Fricassée de courgettes <b>Fromage blanc BIO au coulis</b> Biscuit	<b>1er mai</b>  <b>Fête du travail</b>	Brunoise de concombre à la fête Steak haché de veau VBF Riz pilaf Fromage ou laitage Pomme rôtie au caramel Goûter	Salade pommes de terre océane Jambon braisé <b>Poêlée de légumes de saison BIO</b> Fromage ou laitage Donuts sucré	Salade verte aux croutons et oignons frits Lamelles d'encornets basquaise Frites Fromage ou laitage <b>Fruit frais de saison BIO</b>
<b>Semaine du 7 au 11</b>	<b>Carottes à l'ail BIO</b> Cordon bleu de volaille Petits pois Fromage ou laitage Crème dessert vanille	<b>Victoire 1945</b>	Toast au camembert Saucisses Haricots verts Fromage ou laitage Fruit frais de saison Goûter	<b>Ascension</b>	Saucisson sec Poisson meunière citron Épinards à la crème <b>Fromage ou laitage BIO</b> Clafoutis aux fruits
<b>Semaine du 14 au 18</b>	Salade de pastèque Lasagnes de bœuf VBF aux petits légumes <b>Fromage ou laitage BIO</b> Pêche façon melba	Mousse de sardines Escalope de porc marinée <b>Ratatouille fraîche BIO</b> Fromage ou laitage Riz au lait au caramel	Terrine de campagne Tortilla (Pommes de terre et poivrons) Salade iceberg Fromage ou laitage Fruit frais de saison Goûter	Coleslaw de courgettes au curry Haut de cuisse de volaille rôti Pommes sautées <b>Fromage ou laitage BIO</b> Gaufre au sucre	Salade riz Poisson du jour <b>Tomates rôties BIO</b> Fromage ou laitage Salade de fruits
<b>Semaine du 21 au 25</b>	<b>Lundi de Pentecôte</b>	Melon Rôti de bœuf VBF Pommes de terre au four crème ciboulette <b>Yaourt au lait entier BIO</b> Biscuit	Salade Antiboise Brochette de dinde Gratin de courgettes et aubergines Fromage ou laitage Gâteau Basque Goûter	<b>REPAS SURPRISE...</b> <b>Escapade en Bretagne et en Normandie</b>	<b>Tomates au basilic BIO</b> Pâtes au saumon Fromage ou laitage Fraises au sucre
<b>Semaine du 28 au 1er/06</b>	Melon Escalope de volaille printanier Purée de légumes <b>Fromage ou laitage BIO</b> Glace	Concombre à la menthe Couscous poulet, merguez Semoule et légumes Fromage ou laitage <b>Fruit frais de saison BIO</b>	Méli-mélo de légumes croquants sauce cocktail Pizza du chef maison Salade verte Fromage ou laitage Mousseline aux fruits rouges Goûter	Salade mimosa Crumble de poisson Riz Fromage ou laitage <b>Compote de pommes BIO</b>	<b>Salade de tortis à la tapenade BIO</b> Sauté de porc au soja Carottes sautées Fromage ou laitage Aéré aux abricots

**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 simple demande vous communiquer les allergènes présents dans ses préparations.

**Bon appétit les enfants!**

