



École de Génissac

Menus du mois de juin 2018



Lundi

Mardi

**Mercredi
ALSH**

Jeudi

Vendredi

**Semaine
du
4 au 8**

Carpaccio de
concombre BIO et
basilic
Poulet rôti
Frites
Smoothie fraises
et biscuit

Melon cocktail
Rôti de bœuf VBF
**Courgettes sautées
BIO**
Vache qui rit
Tarte abricots

Tomate à l'ail frais
Spaghettis sauce
carbonara
Camembert
Mousse au chocolat
Goûter

Taboulé au surimi
Omelette Basquaise
Piperade BIO
Petit Filou
Crumble aux fruits

Pâté de campagne
Poisson du marché
Riz
Tome grise
**Fruit frais de saison
BIO**

**Semaine
du
11 au 15**

**Carottes râpées à
l'orange BIO**
Longe de porc braisée
Maison SAVI
Petits pois printaniers
Gouda
Liégeois caramel

Bruchetta *mozzarella*
et tomates
Escalope de volaille
Haricots verts
Yaourt vanille BIO
Fruit frais de saison

Tranche de pastèque
Chachouca de merguez
Maison SAVI
Semoule
Fromage
Crème glacée vanille et
fraises
Goûter

**REPAS
SURPRISE...**

Œuf dur mayonnaise
Poisson du marché
sauce citron
Gratin de courgettes
Petit suisse BIO
Salade de fruits frais

**Semaine
du
18 au 22
« Semaine
des fruits
et légumes
frais »**

Salade estivale
(Melon, pastèque et
concombre)
Filet de dinde jus au
romarin
Boulgour aux épices
Emmental
**Fruits frais de saison
BIO**

**Salade de pâtes pesto
BIO**
Escalope de porc
Maison SAVI à l'ananas
Mitonnée de
courgettes
Tartare
Fraises chantilly

Gaspacho
Tempura de poisson
Pommes vapeur
Fromage
Suprême d'oranges au
chocolat d'Espelette
Goûter

Tranche de melon
Popenettes d'agneau
Riz et **rougail
d'aubergines BIO**
Chèvre
Tatin d'abricot et
pommes

Saucisson à l'ail
Maison SAVI
Plancha de bœuf
Tian de légumes au
parmesan
Fromage frais BIO
Confiture de rhubarbe

**Semaine
du
25 au 29**

Melon
Lomo persillade
Gratin de macaronis
sauce tomates BIO
Brie
Ile Flottante

Rillettes
Émincé de volaille
marinée
Blettes à l'ail
Glace
Biscuit BIO

Abricots au thon
Pizza du chef
Salade composée de
saison
Fromage
Fromage blanc
au coulis de fruits
Goûter

**Tomates vinaigrette
BIO**
Steak de veau
Gratin de courgettes
Édam
Fraises mascarpone et
crumble de spéculos

Radis beurre
Mousse fruits de mer
Pommes sautées
Yaourt nature sucré
**Fruit frais de saison
BIO**

**Semaine
du
2 au 6/07**

Salade pommes de
terre
Quiche provençale
Salade verte
Camembert BIO
Panna cota aux coulis
framboises

Melon
Tandoori de volaille
**Farfalles au beurre
BIO**
Bleu d'Auvergne
Fruit frais de saison

Salade composée
Assiette anglaise (rôti
de bœuf froid)
Chips
Fromage
Tarte aux pêches
Goûter

Concombres crème
ciboulette
Tomates farcies
Farce de la Maison
SAVI
**Riz BIO aux oignons et
olives**
Mimolette
Glace

Pastèque
Beignets de calamars
Fricassée de courgettes
aux épices
Fromage BIO
Fruit frais de saison

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.

N.B : La liste des allergènes 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!

