








École de GENISSAC

MENUS DU MOIS DE *Mai* 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 29.04 au 03.05	Salade de chou-fleur	Concombre ciboulette bio		Salade de riz et poivrons	Rosette cornichon
	Rôti de porc moutarde	Poulet rôti	FERIE	Poisson du marché	Bolognaise
	Blé croquant bio	Haricots verts		Courgettes sautées	Spaghettis
	Fromage	Fromage		Petit suisse bio	Fromage
	Crème vanille	Pâtisserie maison		Fruit de saison	Fruit de saison bio
 Semaine du 06 au 10.05	Carotte acidulée bio	Terrine de légumes		Oeufs durs mayo	Betterave échalotes
	Mousse de saumon	Chipolatas aux herbes		Emincé de bœuf vbf	Escalope de dinde
	Riz pilaf	Purée de brocolis	FERIE	Haricots beurre	semoule de blé
	Kiri	Fromage bio		Fromage blanc bio coulis	Edam
 Semaine du 13 au 17.05	fruits au sirop	Tartelette		Biscuits	Fruit de saison bio
	Pâté de campagne	Gaspacho petit pois	Salade de tomates		Salade de riz
	Escalope de dinde	Boulette de bœuf	Pilons de poulet marinés	ANIMATION	Oeufs mollet
	Poêlée de légumes	Coquillettes bio	Potatoes		Epinards béchamel
	Fromage bio	Petit suisse	Laitage	LES INDES	Samos
 Semaine du 20 au 24.05	Pâtisserie maison	Fruit de saison	Ananas au sirop		Fruit de saison bio
	Concombre bio	Macédoine de légumes	Salade composée	Oeufs durs mayo	Carottes râpées
	Sauté de bœuf vbf	Encornets à la tomate	Rôti de porc	Haut de cuisse de poulet	Boulette d'agneau
	Carottes glacées	Trio de pâtes	Haricots verts	Courgettes sautées bio	semoule de blé
	Fromage	Yaourt aromatisé bio	Fromage	Fromage	Petit suisse
 Semaine du 27 au 31.05	Riz au lait	Fruit de saison	Fruit de saison	Donuts sucré	Compote de fruits bio
	Haricots en salade	Duo céleri carotte bio	Cœur de palmier		
	Toulouse braisée	Emincé de dinde	Rougail poissons crevettes		
	Pommes noisettes	Chou-fleur persillés	Riz créole	FERIE	PONT
	Fromage	Fromage	Fromage		
	Fruit de saison bio	Gâteau breton	Flamby caramel		

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.



Bon appétit les enfants!

