



École de GENISSAC

MENUS DU MOIS DE Juin 2019



Semaine du
03 au 07.06



Semaine du 10 au
14.06

Semaine du
17 au 21.06



Semaine du
24 au 28.06



Semaine du
01.07 au 03.07

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Betteraves échalotes

rôti de porc

Petits pois

Fromage bio

Crème chocolat

jour

férié

Rosette lyonnaise

Rôti de veau vbf

Jardinière de légumes

Fromage bio

Eclair au chocolat

Coleslaw

Poulet rôti

Ratatouille

Fromage bio

Riz au lait

Feuilleté au fromage

rôti de porc

Pommes grenailles

Fromage

Fruit de saison

Crudité citronnée bio

Haut de cuisse de poulet

Piperade

Fromage

Pâtisserie maison

Terrine de légumes

Sauté de porc

Brocolis

Fromage bio

Donuts sucré

Betteraves

Parmentier

de poissons

Petit suisse sucré

Fruit de saison bio

Salade de choux

Sauté de bœuf vbf

Purée de pommes de terre

Yaourt vanille

Fruit de saison bio

Concombre

Blanquette de dinde

Carottes vichy bio

Fromage

Pâtisserie maison

Rémoulade de céleri

Chipolatas

Épinards

Petit suisse

Riz au lait

Piémontaise

Fish n chips

Carottes sautées

Fromage

Liégeois caramel

Salade composée

Escalope de dinde

Riz

Fromage

Compote

Salade de blé

Saucisse de Toulouse rôtie

Haricots beurre

Fromage

Fruit de saison

Haricots en salade

Escalope de porc

Pommes rissolées

Fromage

Yaourt aux fruits

Salade de blé

Poisson du marché

Haricots verts

Fromage

Fruit de saison bio

Oeufs durs mayo

Haché de boeuf

Courgettes persillées

Fromage blanc coulis bio

Biscuits

Tomate basilic bio

Emincé de porc

Frites

Fromage

Crème caramel

Pâté de campagne

Poisson du marché

Poêlée de légumes bio

Fromage

Beignet chocolat

Penne au surimi

Emincé de bœuf vbf

Légumes de saison

Yaourt vanille bio

Fruit de saison

Charcuterie cornichon

Bolognaise

Spaghettis

Fromage bio

Fruit de saison

Macédoine de légumes

Emincé de volaille

Tortis bio

Yaourt sucré

Fruit de saison

Taboulé

Oeufs mollets

Epinards béchamel

Fromage

Fruit de saison bio

Carotte acidulée bio

Tajine d'agneau

Semoule de blé

Petit suisse

Compote

Tomate ciboulette

Calamars basquaise

Riz pilaf bio

Fromage

Crumble

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, epeautre, 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!

