



De saison au mois de
Mai

École de Béguéy

Menus du mois de mai 2018



Lundi

Mardi

**Mercredi
ALSH**

Jeudi

Vendredi

**Semaine
du
30/04 au 4**

Œuf mayonnaise
Poulet Tex-Mex
Fricassé de courgettes
Fromage blanc avec son coulis

1er mai

**Fête du
travail**

Salade de concombre à la fête
Rôti de boeuf VBF
Macaronis
Emmental
Pomme au four

Jambon braisé
Poêlée de légumes
de saison
Cantal
Churros au chocolat

Salade verte aux croutons
Beignet de calamars
Semoule BIO
Fruit frais de saison

**Semaine
du
7 au 11**

Carottes vinaigrette
Cordon bleu de volaille
Petit pois
Yaourt vanille BIO

**Victoire
1945**

Feuilleté au fromage
Saucisses
Haricots verts
Chèvre
Fruit frais de saison

Ascension

Saucisson sec
Poisson pâné
Gratin d'épinards
Clafoutis aux fruits

**Semaine
du
14 au 18**

Pastèque
Moussaka
aux légumes frais
Quatre-Quart maison

Mousseline de saumon
Escalope de porc marinée
Ratatouille fraîche
Glace vanille fraise

Terrine de campagne
Omelette pomme de terre
Salade verte
St-Môret
Fruit frais de saison

Radis beurre
Sauté de poulet mariné
Pommes sautées
Crêpe au chocolat

Colin sauce au curry
Blé pilaf BIO
Comté
Salade de fruits

**Semaine
du
21 au 25**

**Lundi
de
Pentecôte**

REPAS VEGETARIEN
Melon vert
Galette de légumineuses
Pommes Vapeur Ciboulette
Yaourt noix de coco fermier

Salade Antiboise
Rôti de dinde
Gratin de courgettes et aubergines
Camenbert
Tarte au chocolat chantilly

Longe de porc aux herbes
Haricots plats persillés
Emmental
Œufs au lait BIO

Tomates au basilic
Tagliatelle au saumon
Fraises au sucre

**Semaine
du
28 au 1er/06**

Melon charentais
Saucisse de volaille
Purée de légumes
Beignet aux pommes

Concombre à la crème
Tajine d'agneau
Fruit frais de saison

Pizza au fromage
Escalope de porc
Duo de légumes
Edam
Pain perdu maison

Légumes farcis
Riz pilaf BIO
Brie
Compote de pommes

Feuilleté au pesto
Nugget de poisson
Carottes vichy
Iles flottantes et sa
crème anglaise

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!

