



École de Lignan

Menus du mois de juin 2018



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

**Semaine
du
4 au 8**

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

Melon cocktail
Rôti de bœuf vbf
Courgettes sautées
Vache qui rit
Oranais abricot

Taboulé au surimi
Omelette Basquaise
Pipérade
Petit Filou
Crumble aux fruits

Pâté de campagne
Poisson du marché
Riz
Tome grise
Fruit FRAIS de saison

**Semaine
du
11 au 15**

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

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

Betteraves crues vinaigrette
Parmentier de veau
Salade verte
Saint Paulin
Gâteau basque

Œuf dur mayonnaise
Poisson du marché
sauce citron
Polenta de courgettes
Petit suisse
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
Boullgour aux épices
Emmental
Melba de pêches fraîches

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

Tranche de melon
Polpettes d'agneau
Riz et rougail d'aubergines
Chèvre
Abricots rôtis façon Tatin

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

**Semaine
du
25 au 29**

Melon
Lomo persillade
Gratin de macaronis sauce tomate
Brie
Ile Flottante

Rillettes
Émincé de volaille marinée
Blettes à la tomate
Glace
Biscuit

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

Radis beurre
Moules marinières
Pommes sautées
Yaourt nature sucré
Fruit frais de saison

**Semaine
du
2 au 6/07**

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

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

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

Pastèque
Beignets de calamars
Fricassée de courgettes aux épices
Cantal
Crêpes au chocolat

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!

