



École de Saint Christoly de Blaye

MENUS DU MOIS DE



2019

Juin



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi



Semaine du
03 au 07.06

Tartare Méditerranéen

Salade de tomates basilic

Salade de lentilles Bio à l'aneth

Rosette

Volaille marinée

Marmite Océane

Epaule d'agneau à l'ail frais

Pâtes BIO

Ebly

Haricots beurre

Courgettes et aubergines poêlées

Vénitienne

Fromage

Fromage bio

Fromage

Tartare

Yaourt au lait entier bio

Bronnies chocolat

Compote de fruit

Fruit de saison



Semaine du 10
au 14.06

Férié

Melon

Salade d'oeufs brouillés



La Grèce

Jambonneau de porc « charcutière »

Escalope viennoise et citron

Salade grecque à la fête

Risetti

Salsifis sautés

Moussaka

Emmental BIO

Petit louis



Poires pochées et fruits rouges

Fruit de saison BIO

Fromage au miel et amandes biscuit
BIO citron

Semaine du
17 au 21.06

Terrine de campagne traditionnelle

Pastèque à la menthe fraîche

Melon

Salade de pomme de terre BIO

Longe de veau « masdauge »

Paupiette de poisson à la crème

Longe de porc

Haut de cuisse de poulet au jus

Carottes vichy BIO

Frites fraîches

Petits pois à la française

Tian de légumes

Cantal

Buchette de chèvre

Fromage BIO

Gouda

Crème au caramel

Salade de fruits BIO

Glace

Fruit de saison



Semaine du
24 au 28.06

Pastèque

Mousse de foie

Salade tomates échalotes

Melon

Steak haché de boeuf

Dos de cabillaud au safran

Sauté de veau

Volaille rôtie

Pommes sautées

Légumes de saison BIO

Riz BIO

Piperade

Cantadou

Saint moret

Vache qui rit

Brie

Compote de fruit BIO

Glace

Fruit de saison

Fromage frais aux fruits de saison BIO



Semaine du
01.07 au 05.07

Radis croq'sel

Râpé de courgettes BIO Bulgare

Taboulé

Pastèque

Boulette d'agneau à l'orientale

Escalope de volaille au basilic

Rôti de bœuf

Poisson pané

Boulghour

Tagliatelles de légumes de saison

Duo de haricots sautés

Pâtes BIO

Camembert

Edam

Fromage BIO

fromage

Fruit de saison Bio

Tarte aux pommes

Fruit de saison

Glace

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!

