



# École de Saint Christoly de Blaye

## MENUS DU MOIS DE *Mai* 2019



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi



Semaine du 6 au 10 mai

*Carottes balsamique*  
*Jambonneau de porc effiloché de tomates*  
*Semoule bio*  
*Kiri*  
*Crème dessert chocolat*

*Radis beurre*  
*Nuggets de volaille*  
*Haricots verts*  
*Camembert bio*  
*Eclair chocolat*

*Salade de pommes de terre bio*  
*Poisson du jour sauce citron*  
*Gratinée de chou fleur*  
*Tartare*  
*Fruit de saison*

*Terrine de campagne*  
*Pâtes Bolognaise*  
*Salade verte bio*  
*Saint Morêt*  
*Salade de fruits frais*

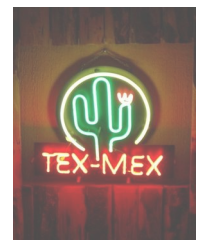


Semaine du 13 au 17 mai

*Salade éffiloché de jambon de pays*  
*Filet de poisson provençale*  
*Riz pilaf bio*  
*Brie*  
*Poire pochée sauce chocolat*

*Céleri sauce aurore*  
*Longe de porc sauce moutarde*  
*Jeunes carottes glacées bio*  
*Tome*  
*Chou pâtissier*

*Rillettes de thon citronnée*  
*Escalope de volaille marinée*  
*Haricots palette*  
*Iles flottantes*  
*Biscuit bio*



**journée**

Semaine du 20 au 24 mai



*Saucisson à l'ail*  
*Rôti de veau*  
*Epinards à la crème bio*  
*Edam*  
*Gâteau basque*

*Concombre vinaigrette*  
*Boulettes de boeuf sauce tomate*  
*Pâtes bio*  
*Tartare*  
*Fruit de saison*

*Salade composée provençale*  
*Escalope de porc à la crème*  
*Boulgour*  
*Chèvre*  
*Liégeois chocolat*

*Taboulé*  
*Poisson du jour aux olives*  
*Julienne de légumes de saison bio*  
*Fromage*  
*Salade de fruits frais*

Semaine du 27 au 31 mai



*Concombres*  
*Mitonnée de boeuf printanier*  
*Brocolis*  
*Cantadou*  
*Semoule au lait*

*Macédoine aurore*  
*Parmentier de saumon*  
*Salade de saison bio*  
*Petit suisse*  
*Fruit de saison*

*Ferié*

*Fermé*

**Informations approvisionnements :** Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locale ou régionale. 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 Biologiques*

**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.

**Bon appétit les enfants!**

