



École de **PODENSAC**

MENUS DU MOIS DE **Juin** 2019



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

**Semaine du
03 au 07.06**

*Saucisse de Toulouse
Pommes boulangère
Emmental Français
Crème bio au chocolat*

*Concombre au fromage blanc
Escalope de volaille aux épices
Petits pois au jus bio
Clafoutis aux fruits*

*Rôti de porc aux pruneaux
Haricots plats persillés
Fromage ou laitage
Riz au lait bio*

*Taboulé
Poisson
Gratin de choux fleur bio
Fruit cru*

*Terrine de campagne
Fricassée de bœuf aux olives
Coquillettes bio
Fruit cru*

**Semaine du 10 au
14.06**

*Jambon blanc
Fricassée de veau à la moutarde
Carotte bio persillée
Petit pot de glace*

*Sauté de porc aux raisins
Haricots verts bio
Fromage
Pâtisserie*

*Salade de riz bio
Poisson
Brocolis bio béchamel
Liégeois vanille caramel*

*Saucisson sec cornichon
Rôti de bœuf
poêlée de légumes verts
Palmier maison crème anglaise*

*Émincé de volaille à la crème
Frites
Fromage ou laitage
Fruit cru*

**Semaine du
17 au 21.06**



*Carotte bio râpée
Haut de cuisse de poulet
Gratin de légumes
Semoule au lait*

*Poisson pané
Lasagne aux épinard
Fromage ou laitage
Fruit cru*

*Rôti de dinde
Pommes sautées
Fromage ou laitage
Ananas au sirop*

*Radis beurre
Sauté de porc aux champignons
Semoule de blé bio
Salade de fruits*

*Salade de tortis bio
Poisson du marché
Poêlée de courgettes au pistou
Banane bio au chocolat*

**Semaine du
24 au 28.06**

*Salade de tomate
Croque monsieur
Salade verte
Fruit cru*

*Sauté de bœuf
Pommes sautées
Fromage ou laitage
Fruit cru
Betterave bio en vinaigrette
Sauté de dinde saga
Petits pois au jus bio
Glace*

*Taboulé bio
Chipolatas
Ratatouille maison
Fruit cru
Macédoine de légumes
Hachis parmentier de porc
Flan caramel*

*Œuf dur mayonnaise
Poisson du marché meunière
Épinard en lasagne bio
Pâtisserie
Veau printanier
Haricots beurres
Fromage ou laitage
Compote bio*

*Pastèque
Hamburger
Frites
Fromage
Éclair au chocolat*

**Semaine du
01.07 au 03.07**

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 demande vous communiquer les allergènes éventuellement présents dans ses préparations.

















Bon appétit les enfants!



INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 03 au 07.06














		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)		
lundi	0																
	Saucisse de Toulouse																
	Pommes boulangère																
	Emmental Français																
mardi	Crème bio au chocolat																
	Concombre au fromage blanc																
	Escalope de volaille aux épices																
	Petits pois au jus bio																
mercredi	0																
	Clafoutis aux fruits																
	0																
	Rôti de porc aux pruneaux																
jeudi	Haricots plats persillés																
	Fromage ou laitage																
	Riz au lait bio																
	0																
vendredi	Taboulé																
	Poisson																
	Gratin de choux fleur bio																
	0																
	Fruit cru																
vendredi	Terrine de campagne																
	Fricassée de bœuf aux olives																
	Coquille bio																
	0																
	Fruit cru																

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 10 au 14.06















		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	0															
	0															
	0															
	0															
	0															
mardi	0															
	Sauté de porc aux raisins															
	Haricots verts bio															
	Fromage															
mercredi	Pâtisserie															
	Salade de riz bio															
	Poisson															
	Brocolis bio béchamel															
	0															
jeudi	Liégeois vanille caramel															
	Saucisson sec cornichon															
	Rôti de bœuf															
	poêlée de légumes verts															
	0															
vendredi	Palmier maison crème anglaise															
	0															
	Émincé de volaille à la crème															
	Frites															
	Fromage ou laitage															
	Fruit cru															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 17 au 21.06















		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)		
lundi	Jambon blanc																
	Fricassée de veau à la moutarde																
	Carotte bio persillée																
	0																
mardi	Petit pot de glace																
	0																
	Poisson pané																
	Lasagne aux épinard																
	Fromage ou laitage																
mercredi	Fruit cru																
	0																
	Rôti de dinde																
	Pommes sautées																
	Fromage ou laitage																
jeudi	Ananas au sirop																
	Radis beurre																
	Sauté de porc aux champignons																
	Semoule de blé bio																
	0																
vendredi	Salade de fruits																
	Salade de tortis bio																
	Poisson du marché																
	Poêlée de courgettes au pistou																
	0																
Banane bio au chocolat																	

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 24 au 28.06















		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)		
lundi	Carotte bio râpée																
	Haut de cuisse de poulet																
	Gratin de légumes																
	0																
	Semoule au lait																
mardi	0																
	Sauté de bœuf																
	Pommes sautées																
	Fromage ou laitage																
	Fruit cru																
mercredi	Taboulé bio																
	Chipolatas																
	Ratatouille maison																
	0																
	Fruit cru																
jeudi	Œuf dur mayonnaise																
	Poisson du marché meunière																
	Épinard en lasagne bio																
	0																
	Pâtisserie																
vendredi	Pastèque																
	Hamburger																
	Frites																
	0																
	Glace																

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 24 au 28.06

		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	Salade de tomate															
	Croque monsieur															
	Salade verte															
	0															
	Fruit cru															
mardi	Betterave bio en vinaigrette															
	Sauté de dinde saga															
	Petits pois au jus bio															
	0															
	Glace															
mercredi	Macédoine de légumes															
	Hachis parmentier de porc															
	0															
	0															
	Flan caramel															
jeudi	0															
	Veau printanier															
	Haricots beurrés															
	Fromage ou laitage															
	Compote bio															
vendredi	0															
	Steak haché															
	Frites															
	Fromage															
	Éclair au chocolat															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef