



# École de TABANAC

## MENUS DU MOIS DE Juin



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi



Semaine du  
03 au 07.06

*Feuilleté aux légumes*  
*Rôti de porc*  
*Flageolets*  
*Yaourt aromatisé BIO*

*Cordons bleus*  
*Haricots verts*  
*Fromage*  
*Tarte aux fruits*

*Gratin de Colin*  
*Courgettes sautées*  
*Yaourt*  
*Abricot*

*Rillettes de sardines*  
*Bourguignon vbf*  
*Coquillettes BIO*  
*Fraises au sucre*



Semaine du  
10 au 14.06

**FERIE**

*Tomates farcies*  
*Riz BIO*  
*Fromage*  
*Poire*

*Oeufs mayonnaise*  
*Rôti de boeuf VBF*  
*Haricots beurre BIO*  
*Tarte aux pommes*

*Chou fleur en salade*  
*Pilons de poulet*  
*Frites*  
*Pêche*

Semaine du  
17 au 21.06



*Steak haché VBF*  
*Carottes navets glacés*  
*Fromage*  
*Moelleux au chocolat*

*Salade de betteraves*  
*Dos de merlu sauce hollandaise*  
*Riz Pilaf BIO*  
*Salade de fruits frais*

*Salade de concombres à la menthe*  
*Rôti de porc*  
*Pommes de terre au four*  
*Yaourt aux fruits*

*Dos de colin*  
*Tian de légumes*  
*Fromage BIO*  
*Cerises*



Semaine du  
24 au 28.06

*Melon*  
*Pilons de poulet*  
*Ratatouille*  
*Tarte aux fruits*

*Macédoine*  
*Tajine de bœuf vbf*  
*Semoule*  
*Fromage blanc BIO confiture*

*Pâté de campagne*  
*Nuggets de poisson*  
*Carottes Vichy*  
*Glace*

*Salade tomates concombres*  
*Boulettes d'agneau sauce tomate*  
*Riz BIO*  
*Abricots au sirop*



Semaine du  
01.07 au 05.07

**MENU SURPRISE**  
*Nem aux crevettes*  
*Brochette de poulet au soja*  
*Wok quatre légumes*  
*Beignet aux pommes*

*Escalope de porc*  
*Pâtes BIO*  
*Fromage*  
*Pastèque*

*Salade de pommes de terre*  
*Rôti de boeuf VBF*  
*Poêlée de légumes*  
*Melon espagnol*

**PIQUE NIQUE**

*Tomates croque sel*  
*Croque monsieur*  
*Chips*  
*Compote à boire BIO*



**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!**

