



# École de TABANAC

## MENUS DU MOIS DE



Mai 2019



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi



Semaine du  
29.04 au 03.05

*Chou fleur vinaigrette*

*Rôti de porc*

*Spaghettis*

*Yaourts BIO*

*Blancs de poulet*

*Ratatouille maison*

*Fromage*

*Tarte aux fruits*

*Salade de riz thon tomate*

*Gratin de poisson*

*Brocolis*

*Fraises au sucre*

*Boeuf carottes*

*Pommes de terre bouillies*

*Fromage blanc BIO*

*Biscuits*



Semaine du  
06 au 10.05

*Radis beurre*

*Dos de colin sauce hollandaise*

*Riz Pilaf BIO*

*Compote de poires*

*Rôti de porc*

*Petits pois BIO*

*Fromage*

*Gâteau au chocolat*

*Oeufs sauce cocktail*

*Rôti de bœuf vbf*

*Haricots vert aux poivrons*

*Cake*

*Pilons de poulet*

*et ses pommes de terre au four*

*Fromage*

*Pomme*

Semaine du  
13 au 17.05

*Crêpes au fromage*

*Wings de poulet*

*Purée de carottes*

*Fromage blanc confiture*

*Sauté de veau vbf aux légumes*

*Riz BIO*

*Fromage*

*Pâtisserie*

*Escalope de porc*

*Pâtes BIO au jus*

*Fromage*

*Mousse au chocolat*

*Taboulé*

*Oeufs*

*Ratatouille*

*Bananes*



Semaine du  
20 au 24.05

*Steak haché VBF*

*Gratin de courgettes*

*Fromage*

*Riz au lait*

*Haricots verts en salade*

*Hoki sauce citronnée*

*Boulgour*

*Yaourts BIO*

*Surimi mayonnaise*

*Pilons de poulet*

*Purée d'épinards*

*Pâtisserie*

*Boulettes d'agneau sauce tomate*

*Macaronis*

*Fromage BIO*

*Pêches au sirop*



Semaine du  
27 au 31.05

*Macédoine*

*Rôti de porc*

*et ses pommes de terre au four*

*Pommes BIO*

*Salade de tomates*

*Filet de dinde*

*Carottes et navets glacés*

*Pâtisserie*

*FERIE*

*PONT*

**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 sulfuré 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 éventuellement présents dans ses préparations.



**Bon appétit les enfants!**

