



Collège Lestonnac

MENUS DU MOIS DE Juin 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 3 au 07.06	Concombres vinaigrette Rillettes de thon œuf mayonnaise Chipolatas grillée Poulet rôti Quiche provençale Pommes sautées Piperade fromage ou laitage Smoothie fraises fruits de saison Riz au lait	Melon Rosette Salade nicoise Rôti de bœuf vbf Tandori de dinde Pizza trois fromages Coquillettes Courgettes sautées fromage ou laitage Tarte aux abricots fruits de saison Petit pot chocolat	Buffet d'entrées Spaghettis carbonara fromage ou laitage buffet de desserts	Taboulé au surimi Pastèque Salami Beignet de calamars Omelette Basquaise Longe de porc rôtie Riz safrané Tomates provençale fromage ou laitage Salade de fruits frais fruits de saison Crème vanille	Plancha mexicaine
 Semaine du 10 au 14.06	férié	Bruchetta Jambon de pays Tomates mozzarella Escalope de volaille forestière Rôti de veau Tarte tomates et bleu Coudes Haricots verts fromage ou laitage Fruit frais de saison Entremet citron Fromage blanc aux pêches	Buffet d'entrées Chachouca de merguez Maison SAVI Semoule Légumes couccous fromage ou laitage buffet de desserts	Carpaccio de betteraves Tomate et fête Rillettes Axoa de veau Poulet basquaise Tartine chèvre miel Pommes vapeur Salade verte fromage ou laitage Gâteau basque artisanal fruits de saison Fraises melba	Plancha kebab
 Semaine du 17 au 21.06	Salade estivale (melon jambon) Avocats mayonnaise Chorizo Brochette de dinde jus au romarin Curry coco d'agneau Boulgour aux épices Légumes tajine (aubergine carottes courgettes) fromage ou laitage fruits de saison Fraises chantilly Semoule au lait fruits confit	Salade de pâtes pesto Salade de pastèque à la menthe Pâté basque Longe de porc Maison SAVI Colombo de poulet Cœur de blé Légumes colombo(chou carottes poivrons) fromage ou laitage Yaourt fruit lait entier Fruits de saison Salade d'orange	Buffet d'entrée Hamburger de dinde pané maison Frites de patates douces fromage ou laitage buffet de desserts	Salade et toast au chèvre Carottes rapées madras Smoothie de betteraves Ailerons de poulets marinés Tarte courgette poivron chèvre Riz Gratin d'aubergines fromage ou laitage Abricots rôtis Salade de fruits frais Tartelette chocolat	Plancha française
 Semaine du 24 au 28.06	Carottes râpées à l'orange Gaspacho Concombres à la grecque Steak de porc à la texane Poulet sauté aux poivrons Quiche lorraine Petits pois printanier Carottes sautées fromage ou laitage Liégeois caramel fruits de saison Salade d'orange	Coppa Tomates mozzarella Pincho jambon Pépites de poulet sauce barbecue Mixed grill Poivronade Pommes rissolées fromage ou laitage Glace fruits frais de saison			

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!