



De saison au mois de  
**Mai**

# Collège lestonnac

## Menus du mois de mai 2019



### Lundi

### Mardi

### Mercredi

### Jeudi

### Vendredi

**Semaine du 29/04 au 3/05**

Pâté de foie  
carottes râpées  
feuilleté fromage  
boulette de bœuf à l'andalouse  
pilon de poulet tex mex  
croque fromage  
tortis  
piperade  
fromage ou laitage  
fruit frais de saison  
beignet chocolat  
salade de fruits frais

Œufs mayonnaise  
brunoise de concombre à la menthe  
taboulé  
fricassé de dinde à la provençale  
côte de porc sauce champignon  
quiche Lorraine  
frites  
courgettes sautées  
fromage ou laitage  
fruit frais de saison  
tarte aux pommes  
fromage blanc



1er mai

Fête du travail

Salade de pommes de terre océane  
melon  
radis beurre  
jambon braisé sauce madère  
cuisse de poulet rôtis aux herbes  
bruschetta au chèvre  
purée de pommes de terre  
poêlée de légumes de saison  
fromage ou laitage  
fruit frais de saison  
chou pâtisseries  
crème chocolat

Salade verte croustons et oignon frit  
terrine de campagne  
assortiment de crudités  
poisson frais du marché  
beignet de calmars à la romaine  
tarte chèvre  
riz à la tomate  
flan d'épinards  
fromage ou laitage  
fruit frais de saison  
fraise melba  
liégeois vanille

**Semaine du 6 au 10/05**

Carottes à l'ail  
Toast au camembert  
rosette  
Cordon bleu de volaille  
Saucisses grillées  
crêpe fromage  
Petits pois  
Tomates provençales  
Fromage ou laitage  
Fruits frais de saison  
Crème dessert vanille  
Ananas au sirop

Rillettes de sardines  
Melon  
Carpaccio de betteraves au parmesan  
Escalope de porc marinée  
Sauté de poulet coco  
Pizza au thon  
Boulgour  
Ratatouille  
Fromage ou laitage  
Fruits frais de saison  
Riz au lait au caramel  
Salade d'oranges

Victoire 1945

Coleslaw de courgettes au curry  
Salami  
Salade mixte  
Brochette de dinde  
steak haché vbf  
Tartines »Carbo »  
Pommes sautées  
Haricots verts  
Fromage ou laitage  
Fruits frais de saison  
Compote de pommes  
Brownie

chorizo  
Salade riz  
Salade de pastèque  
Poisson du jour  
hotdog  
Colin meunière  
crumble de tomates  
Tortis  
Fromage ou laitage  
Fruits frais de saison  
Clafoutis  
fromage blanc fruits rouge

**Semaine du 13 au 17/05**

Salade de pastèque  
Pincho au jambon  
Tomates au pesto  
Brouillade d'œufs à l'espagnole  
Hachis parmentier et petits légumes  
Tacos végétarien  
Purée de pommes de terre  
Salade verte  
Fromage ou laitage  
Fruits frais de saison  
Pêche façon melba  
Crêpe au sucre

Melon  
Saucisson à l'ail  
Gaspacho de concombres  
Rôti de bœuf VBF  
Émincé de porc au caramel  
Croque fromage  
cœur de blé  
Courgettes sautées  
Fromage ou laitage  
Fruits frais de saison  
Gâteau Basque artisanal  
Yaourt au lait entier

Buffet d'entrées

Lasagnes bolognaise VBF  
Salade iceberg

Fromage ou laitage

Buffet de desserts

Brushetta  
Salade grecque  
Pastèque  
Longe de porc confite aux piquillos et à l'ail  
Paupiette de veau VBF à la tomate  
Tortilla  
Riz safrané au légumes du soleil  
Haricots plats persillés  
Fromage ou laitage  
Œufs au lait  
Fruits frais de saison  
Gâteau aux fruits confits

Tomates au basilic  
Avocat mayonnaise  
rillettes  
Farfalles au saumon  
Poisson frais du marché  
Beignet de poisson béarnaise  
Farfalles  
Gratin d'aubergines  
Fromage ou laitage  
Fraises au sucre  
Fruits frais de saison  
Ile flottante

**Semaine du 20 au 24/05**

Melon  
cèleri rémoulade  
Pâté de foie  
Porc basquaise  
Escalope de dinde viennoise  
Croque italien  
Pommes rissolées  
Purée de légumes  
Fromage ou laitage  
Salade de fruits frais  
Glace  
Fruits frais de saison

Méli-mélo de légumes croquants sauce cocktail  
Concombre à la menthe  
Rillettes de saumon fumé à l'orange  
Couscous poulet, merguez  
Calmars à l'armoricaine  
Semoule  
Légumes couscous  
Fromage ou laitage  
Fruits frais de saison  
Muffin banane chocolat  
œufs au lait

Buffet d'entrées

steak de bœuf vbf  
frites

Fromage ou laitage

Buffet de desserts

Animation créole  
Achards de légumes  
Acras de morue  
Féroces d'avocats  
Rougaille saucisses  
Cari de poisson  
Riz créole/lentilles  
Fromage ou lai tage  
Salade exotique  
Blanc manger coco

Salade de tortis  
Melon  
Tomates mozzarella  
Cassolette de colin et fruits de mer  
Pépites de poulet sauce tartare  
Croissant jambon  
Poivronnade  
Blé  
Fromage ou laitage  
Aéré aux abricots  
Doony's  
Fruits frais de saison



**Semaine  
du  
27 au 31/05**

Salade grecque  
piémontaise  
friand  
fricassée de porc forestière  
rôtis de veau  
tartine au thon  
blé  
carottes persillées  
Fromage ou laitage  
Fruits frais de saison  
duo de pêche et fromage blanc  
tapioca coco

Salade verte jambon gruyère  
gaspacho  
œufs mimosa  
pâtes bolognaise  
tajine d'agneau  
quiche poireaux  
macaronis  
légumes tajine  
Fromage ou laitage  
Fruits frais de saison  
flan caramel  
tartelette chocolat

Buffet d'entrée  
Pizza du chef maison  
Salade verte  
Fromage ou laitage  
Buffet de desserts

ascension

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. \*viandes de races (Blonde d'Aquitaine ou limousine) provenant d'une coopérative agricole située 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 simple demande vous communiquer les allergènes présents dans ses préparations.

**Bon appétit les enfants!**

