



École de Caviagnac

MENUS DU MOIS DE



Mai 2019



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi



Semaine du
06 au 10.05

Taboulé
Cuisse de poulet rôti à l'ail
Poelée de légumes
Liégeois

Concombre ciboulette
Rôti de porc
Pommes vapeur
Yaourt aromatisé

Joue de bœuf vbf braisée
Pâtes
Fromage
Fruit de saison

Pâté de campagne
Merlu catalane
Julienne de légumes
Crêpe

Semaine du
13 au 17.05

Rôti de bœuf vbf
Haricots verts
Fromage
Beignet au chocolat



Repas US
Salade caesar
Porc sauce barbecue
Riz
Cheesecake

Sardines à l'huile
Saucisse de Toulouse
Carottes persillées
Flan pâtissier

Concombre vinaigrette
Poisson meunière
Coeur de blé
Fromage blanc sucré



Semaine du
20 au 24.05

Céleri rémoulade
Escalope viennoise
Piperade
Brownie

Boulettes de bœuf à la marocaine
Pommes vapeur
Fromage
Fruit de saison

Bruschetta
Saltimbocca de porc à la crème
Brocolis
Mousse au chocolat

Carottes au sésame
Brandade de morue
Salade verte
Yaourt aromatisé



Semaine du
27 au 31.05

Oeuf mayonnaise
Keftas d'agneau aux épices
Flan de légumes
Crumble fruits rouges

Pâtes
Bolognaises
Fromage
Fruit de saison

Férié

Fermé

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!

