



École du PUY

MENUS DE Avril



2019

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Semaine
Du
1 au 05.04

radis croq au sel

rillettes de campagne

salade de pâtes

tourin à la tomate

hachis parmentier

escalope de dinde marinée

colin corn flakes

lomo au piment d'Espelette

salade verte

haricots verts BIO

gratin de brocolis

riz à l'espagnol

cantadou

edam

camembert

saint paulin

poisson d'Avril au chocolat

pomme gala

orange

liégeois chocolat

Semaine
Du 8
Au 12.04

concombre à la bulgare BIO

œuf mayonnaise

Potage vermicelles

crêpe fromage

poisson bordelaise

chipolatas

poulet rôti

Bœuf bourguignon VBF

courgettes sautées

lentilles

purée de pomme de terre

poêlée de légumes de saison

vache qui rit

yaourt aromatisé

petit suisse

gouda

cocktail de fruit

madeleine

pomme golden

cloche de pâques

Semaine
Du
15 au 19.04

REPAS VEGETARIEN

saucisson à l'ail

betteraves vinaigrette

carottes à l'orange

feuilleté bolognaise

cordon bleu

paupiette de veau

nuggets végétaux

colin meunière

carottes vichy

haricots coco

duo quinoa/lentilles

épinards à la crème

yaourt sucré BIO

edam

crème vanille

tome noire

pompon cacao

banane

biscuit

orange

Semaine Du
22 au 26.04

LUNDI DE PÂQUES

champignons à la grecque

rosette

salade paysanne (salade, lardons, œufs, croûtons)

brandade

poulet à la crème

moussaka

salade verte

salsifis

riz

petit suisse

yaourt aromatisé

cantal jeune

ananas

sablé de Retz

compote biscuitée

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!

