



# Collège Lestonnac

## Menus du mois de mai 2017



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

**Semaine du 2 au 5 mai**

**1er mai**



Concombre vinaigrette  
Mousse de foie  
Pizza du jour  
Longe de porc au paprika  
Cordon bleu de dinde  
Tarte au fromage  
Purée de pommes de terre  
Carottes vichy  
Fromage ou Laitage  
Fruit de saison  
Entremet chocolat  
Cocktail de fruits

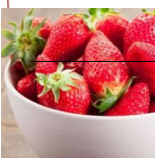
**Menu du Chef**

Betteraves vinaigrette  
Mortadelle  
Salade de riz  
Cuisse de poulet rôti à l'ail  
Sauté d'agneau aux épices  
Crêpe au jambon  
Frites  
Courgettes sautées  
Fromage ou Laitage  
Ile flottante  
Moelleux ananas  
Fruit de saison

Carottes râpées  
Saucisson sec  
Salade grecque  
Poisson du marché  
Beignets de calmar à la romaine  
Quiche au saumon  
Riz pilaf  
Épinards à la crème  
Fromage ou Laitage  
Flan nappé caramel  
Tarte aux pommes

**Semaine du 9 au 12**

**Victoire 8 mai 1945**



Salade verte aux fromages et croustons  
Salami  
Tomates vinaigrette  
Tajine de dinde  
Saucisse campagnarde  
Tarte forestière  
Semoule  
Poivronnade  
Fromage ou Laitage  
Salade de fruits  
Crème caramel

**Menu du Chef**

Melon/pastèque  
Pâté de campagne  
Œuf au thon  
Sauté de porc aux oignons  
Steak haché frais (AXURIA)  
Feuilleté hot-dog  
Potatoes  
Écrasé de brocolis  
Fromage ou Laitage  
Liégeois chocolat  
Fromage blanc  
Fruit de saison

Rillettes  
Salade lyonnaise  
Carottes madras  
Poisson du marché  
Brandade de morue  
Tartine lorraine  
Pommes vapeur  
Haricots verts  
Fromage ou Laitage  
Tarte au chocolat  
Fruit de saison  
Semoule au lait

**Semaine du 15 au 19**

Courgettes rémoulade  
Pâté basque  
Taboulé  
Grenadin de veau (AXURIA)  
Sauté de porc au caramel  
Pizza du jour  
Coquillettes  
Gratin d'aubergines  
Fromage ou Laitage  
Compote pommes fraises  
Yaourt aux fruits  
Fruit de saison

Pommes de terre tartare  
Saucisson sec  
Melon  
Saltimboca de dinde  
Boulettes de bœuf  
Quiche lorraine  
Purée  
Carottes persillées  
Fromage ou Laitage  
Gâteau basque  
Poires au chocolat  
Fruit de saison

**Menu du Chef**

**REPAS CREOLE**

Tomates mais  
Mousse de foie  
Wrap végétarien  
Poisson du marché  
Chipolatas aux herbes  
Wings de poulet  
Blé forestier  
Ratatouille  
Fromage ou Laitage  
Crème vanille Oréo  
Beignet  
Fruit de saison

**Semaine du 22 au 26**

Salade de chou surimi curry  
Jambon de pays  
Salade pommes de terre  
Cuisse de poulet TEX MEX  
Sauté de veau provençal  
Croque italien  
Riz créole  
Piperade  
Fromage ou Laitage  
Crème chocolat coco  
Fruit de saison

Duo de tomates concombres  
Pastèque  
Rosette  
Fricassée de canard au poivre  
Steak de porc mariné façon Tai  
Nugget's de volaille  
Boullgour  
Poêlée de saison  
Fromage ou Laitage  
Assortiment de viennois  
Fruit de saison  
Croisillon abricots

**Menu du Chef**

**Pont de l'Ascension**

**Pont de l'Ascension**

**Information « Allergènes » :** L'Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant 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. **Informations approvisionnements :** Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locale ou régionale. Toutes nos viandes sont fraîches, excepté la viande hachée qui est surgelée. Le poisson est frais ou surgelé, pauvre en arrêtes. Nos fournisseurs sont situés en Gironde et en région Nouvelle Aquitaine. **Code couleur:** Produits frais - Préparation faites « Maison » - Produits laitiers. **AXURIA est une société coopérative agricole, fournisseur de viande de bœuf (race à viande Limousine ou Blonde d'Aquitaine).**

**Bon appétit!**

