



Portage d'Yvrac

Menus du mois de septembre 2018



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Semaine du 3 au 7/09

Potage du jour
Melon
Cordon bleu
Pommes sautées
Vache qui rit
Glace

Potage du jour
Rosette
Poisson meunière
Courgettes sautées
Yaourt nature
Fruit frais de saison (bio)

Potage du jour
Pastèque
Croque monsieur
Salade verte
Chèvre
Ile flottante

Potage du jour
Tomates au vinaigre balsamique
Rôti de bœuf VBF au jus
Pâtes au beurre
Tartare
Liégeois chocolat

Potage du jour
Taboulé
Émincé volaille marinée aux herbes
Fondue de carottes, aubergines et oignons
Camembert
Fruit frais de saison



Semaine du 10 au 14

Potage du jour
Salade grecque (concombre, fêta, olives noires)
Steak haché VBF
Frites fraîches
Mimolette
Compote fruit fraise tagada

Potage du jour
Pâtes en salade
Rôti de porc au jus
Carottes sautées
Glace
Biscuit

Potage du jour
Abricot au thon
Pizza maison
Salade composée
Yaourt (bio)
Biscuit

Potage du jour
Melon
Haut cuisine poulet
Ratatouille
Camembert
La mousse au chocolat de Sylvie

Potage du jour
Œuf mimosa
Dos de colin sauce suprême
Riz safrané
Petit filou
Fruit frais de saison



Semaine du 17 au 21/09

Potage du jour
Julienne de betteraves
Paupiette de veau VBF
l'ancienne
Boullgour au jus
Yaourt aromatisé
Fruit frais de saison (bio)

Potage du jour
Râpé carottes et courgettes
Chipolatas
Petits pois à la française
Vache qui rit
Flan caramel

Potage du jour
Tomates mozzarella
Omelette campagnarde
Salade verte
Édam
Salade de fruits

Repas de nos campagne
Potage vermicelle
Rapé de radis noir au balsamique
Pot au feu et ses légumes
Camembert fermier
Fondant aux raisins de Sylvie

Potage du jour
Melon
Poisson bordelaise
Tortis pesto
Kiri
Glace



Semaine du 24 au 28/09

Potage du jour
Salade de blé
Poulet mariné
Tian de légumes
Emmental
Fruit frais de saison

Potage du jour
Tomates basilic
Plancha de bœuf VBF aux aromates
Pommes de terre coin de rue
Camembert (bio)
Compote de fruits

Potage du jour
Pommes de terre tartare
Steak de porc au jus
Haricots plats à la tomate
Samos
Éclair chocolat

Potage du jour
Concombre à la menthe
Axa de veau VBF
Riz
Pyrénées
Crème brûlée

Potage du jour
Charcuterie
Poisson meunière
Gratin de chou fleur
Petit suisse aux fruits
Fruit frais de saison

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 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 la nature des allergènes présents dans ses préparations.

Bon appétit les enfants!

