



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 Boulgour 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 Axoa 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!

