



École d'Yvrac

Menus du mois de septembre 2018



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Semaine du 3 au 7/09

Melon
Cordon bleu
Pommes sautées
Vache qui rit
Glace

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

Pastèque
Croque monsieur
Salade verte
Chèvre
Ile flottante

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

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



Semaine du 10 au 14

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

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

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

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

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



Semaine du 17 au 21/09

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

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

Tomates mozzarella
Omelette campagnarde
Salade verte
Édam
Salade de fruits

Repas de nos campagne
Potage vermicelle au bouillon
Pot au feu et ses légumes
Camembert fermier
Fondant aux raisins de Sylvie

Melon
Poisson bordelaise
Tortis pesto
Kiri
Glace



Semaine du 24 au 28/09

Salade de blé
Poulet mariné
Tian de légumes
Emmental
Fruit frais de saison

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

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

Concombre à la menthe
Axoa de veau VBF
Riz
Pyrénées
Crème brûlée

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!

