



École de Yvrac

MENUS DU MOIS DE Décembre 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06.12	Wrap de légumes Chili Riz Gouda Salade d'oranges	Mousse de volaille Poisson du jour meunière Chou fleurs béchamel Petit suisse Moelleux pomme poire aux noix	Betterave vinaigrette Haut de cuisse de poulet rôti Frites Croc lait Liégeois chocolat	Velouté de potimarron Lasagnes épinards, chèvre et ricotta Fromage blanc Spéculos	Croustillant emmental Rôti de porc au romarin Poêlée de légumes oubliés Dany chocolat Fruit frais de saison
	Gouters	Pain + chocolat	Banane + pain	Compote + biscuit	Chocolatine
Semaine du 09 au 13.12	Rosette Daube de bœuf VBF aux olives Pâtes Laitage Fruit frais de saison	Tourin tomate vermicelle Escalope de volaille Milanaise Fondue de carottes Fromage Panacotta et coulis	Rillettes de sardines Rougail de saucisse Riz Fromage Pommes quartiers rôties au miel	Oeufs mimosa Poêlée de patates douces et butternut, Coeur de blé, crème de parmesan Laitage Brownie	Potage de légumes Brandade de morue Salade verte Fromage Pêche Natacha
	Gouters	Lingotin + pain au lait	Pomme + quatre quart	Pain + pâte à tartiner	Pain + fromage
Semaine du 16 au 20.12	Salade de pommes de terre et œufs durs Pané tomate mozzarella Haricots beurre Fromage Semoule au lait	Potage du pot Pot au feu Légumes du pot Laitage Pain brioché perdu	Salade chou chinois, pommes, emmental Pâtes carbonara Fromage Mousse au chocolat	Terrine campagne Calamars à la romaine Salsifis carottes sautées laitages Fruit frais de saison	repas de Noël
	Gouters	Yaourt+ gâteau marbré	Banane+pain	Fruit+ biscuit	Pain +chocolat

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!

