







Menu végétarien d'Yvrac

Menus du mois de septembre 2018



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 3 au 7/09	Melon Steak fromager Pommes sautées Vache qui rit Glace	Crudités Poisson meunière Courgettes sautées Yaourt nature Fruit frais de saison (bio)	Pastèque Croque fromage Salade verte Chèvre Ile flottante	Tomates au vinaigre balsamique Steak de soja Pâtes au beurre Tartare Liégeois chocolat	Taboulé Omelette fromage Fondue de carottes, aubergines et oignons Camembert Fruit frais de saison
 Semaine du 10 au 14	Salade grecque (concombre, fêta, olives noires) Poisson du jour Frites fraîches Mimolette Compote fruit fraise tagada	Pâtes en salade Croustillant fromage Carottes sautées Glace Biscuit	Abricot au thon Pizza maison Salade composée Yaourt (bio) Biscuit	Melon Beignet de calamars 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 Steak emmental l'ancienne Boulgour au jus Yaourt aromatisé Fruit frais de saison (bio)	Râpé carottes et courgettes Quiche fromage 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 vermicelles Boulettes végétariennes au bouillon 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 Friand Tian de légumes Emmental Fruit frais de saison	Tomates basilic Beignets de la mer Pommes de terre coin de rue Camembert (bio) Compote de fruits	Pommes de terre tartare Toast fromage fondu Haricots plats à la tomate Samos Éclair chocolat	Concombre à la menthe Risotto végétarien 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 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 simple demande vous communiquer la nature des allergènes présents dans ses préparations.

Bon appétit les enfants!

