



ECOLE D'YVRAC

MENUS DE Janvier 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine Du 7 Au 11 	Salade aux noix et croutons	Œuf mayonnaise	Rillettes de sardine	Macédoine au curry	Radis beurre
	Steak haché VBF échalotes	Sauté de veau VBF marengo	Escalope de volaille forestière	Sauté de porc moutarde	Poisson meunière
	Carottes braisées	Semoule	Choux fleur sautés	Pommes vapeur	Haricot palette beurre
	Brie	Vache qui rit	Kiri	Pyrénées	Samos
Semaine Du 14 Au 18	Riz au lait	Pomme bio	Crème chocolat	Poire au chocolat	Galette des rois
	Betterave à l'orange bio	Chou aux pommes	Potage légumes	Journée Auvergne	Carottes râpées
	Rôti de dinde forestier	Bœuf provençal	Paupiette de veau	Potage vermicelle	Brandade de poisson
	Boullgour au jus	Haricots à l'espagnole	Coquillettes beurre bio	Potée auvergnate et ses légumes	Salade verte
Semaine du 21 au 25 	Gouda	Croc lait	Camembert	Cantal	Samos
	Flan nappé caramel	Mousse chocolat maison	Compote de fruit	Flognarde auvergnate aux pommes	Fromage blanc framboise
	Céleri mayonnaise	Potage de légumes	Salade de riz	Salade chou chinois	Quiche lorraine maison
	Rôti de porc aux oignons	Poulet rôti	Boulettes de bœuf braisé	Navarin d'agneau	Poisson bordelaise
Semaine Du 28 Au 01 fev	Petit pois à la française	Mijoté de haricots blancs	Haricots verts persillade	et ses pommes de terre	Fondue d'endive et carotte
	Petit suisse	Camembert bio	Yaourt sucré	Vache qui rit	Edam
	Eclair chocolat	Ananas frais	Kiwi	Salade de fruit	Gâteau de semoule
	Salade de pâtes bio	Rosette cornichon	Salade au bleu	Coleslaw	Velouté de chou fleur
Semaine Du 28 Au 01 fev	Escalope de volaille aux champignons	Nuggets poissons	Steak haché VBF échalote	Chipolatas grillées	Sauté de bœuf VBF
	Carottes persillées	Pomme de terre boulangère	Blé	Lentilles	Purée de légumes
	Croc lait	Tome blanche	kiri	mimolette	Fromage
	Clémentine	Ile flottante	Compote de pomme goût barbabapa	Viennois chocolat	Tarte aux pommes maison

Informations approvisionnements : 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!

