



École d'Yvrac

MENUS DE Février 2019



Semaine du
4 au 8.02



Semaine du
11 au 15.02



Semaine du 18
Au 22.02
ALSH



Semaine du 25
Au 01 mars
ALSH

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Iceberg au bleu et croustons

friand fromage maison

salade de riz au surimi

potage de légumes

rosette cornichon

Longe de veau au cidre

wings de poulet

Fricatelles de porc à la moutarde

poisson meunière

Hachis parmentier

fondue de légumes de saison

haricots verts à l'ail

pâtes au beurre

carottes sautées

kiri

emmental

camembert bio

petit suisse sucré

tome noire

compote de pomme spéculos

liégeois vanille caramel

pêche au sirop

crêpe au sucre chandeleur

moelleux chocolat maison

Crème dubarry

râpé de carottes crème balsamique

œuf mimosa

taboulé

macédoine mayonnaise

Escalope de volaille aux champignons

bœuf en sauté provençal

paupiette de veau

omelette espagnole

chipolatas grillée

boulgour au beurre

chou braisé

pommes sautées

salade verte

haricots blancs paysanne

yaourt sucré bio

edam

vache qui rit

fromage blanc

croc lait

kiwi

éclair chocolat

pomme au four

madeleine

crème caramel

carotte rapée

Betterave en salade

pâtes au thon

pâté campagne cornichon

JOURNÉE MONTAGNE

Boulettes de bœuf à la tomate

poisson sauce hollandaise

escalope de porc au jus

poulet rôti

potage montagnard et toast paysan

haricots beurre persillade

semoule

Mousseline de légumes

fondue choux fleurs

tartiflette

samos

camembert

crème vanille

tome blanche

salade d'hiver

Riz au lait

clémentine

kiwi bio

tarte pomme maison

flan pâtissier

chou aux pommes

potage potiron

saucisson sec

endives aux noix

JOURNÉE CHÂTEAU

poisson bordelaise

saucisse de Toulouse

Haut de cuisse de poulet

lasagne gratinée maison

tartine tome et miel

carottes sautées

lentilles

fondue de courgettes

brochette de volaille rôtie

Pyrénées

croc lait

emmental

vache qui rit

pommes paysannes

gâteau basque

compote pomme goût barbabapa

salade de fruits

flan caramel

soupe anglaise fruit des bois

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 de 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!

