



École d 'YVRAC

MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2020



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi CHANDELEUR	Vendredi
 Semaine du 3 au 07.02	Tartine de rillettes au thon	Terrine de campagne	Mâche mimosa	Verre de jus de pomme bio	Carottes râpées
	Saucisse de campagne	Axoa de veau	Poisson pané et citron	Galette de sarrazin au fromage et aux champignons	Escalope de poulet à l'estragon
 GOUTERS	Lentilles	Macaronis	Pommes vapeur	Salade verte	Mousseline de panais
	Yaourt sucré	Mimolette	Tome blanche	Kiri	Croc lait
 Semaine du 10 au 14.02	Fruits de Saison	Ananas Chantilly	Flan nappé caramel	Crêpe de la Chandeleur	Gâteau basque
	Pain /chocolat	Compote/biscuit	Divers	Pain au lait /lingotin	Banane/pain
 Semaine du 17 au 21.02	Râpé de betterave	Rosette	Chou fleur mimosa	Potage de légumes	Potage potiron
	Tajine de volaille	Roti de bœuf vbf en chemise d'ail	Chachouca de merguez	Pizza végété	Poisson sauce Nantua
 GOUTERS	Boulgour	Haricots beurre	Riz	aux légumes et fromages	Pomme de terre boulangère
	Yaourt BIO	Edam	Fromage	Kiri	Brie
 Semaine du 24 au 28.02	Fruit de saison	Pot de crème vanille	Salade de fruits	Aéré aux fruits rouges et brisures de granola	Fruits de Saison
	Pomme/cake	Pain / pâte à tartiner	Divers	Chocolatine	Brioche/pâte de fruit
 GOUTERS	Chou blanc Vinaigrette	Potage de légumes	Oeuf mimosa	Tourin vermicelles	Croustade au fromage
	Hachis parmentier végété	Rôti de porc Dijonnaise	Sauté de boeuf vbf	Nuggets de poulet	Marmite de la mer
 Semaine du 24 au 28.02	Salade Verte bio	Palettes sautées	Coeur de blé	Carottes persillées	Poêlée de légumes de saison
	Croc lait	Mimolette	Fromage	Petit suisse	Fromage
 GOUTERS	Crème Caramel	Tarte aux pommes à l'alsacienne	Poire sirop	Fruits de Saison	Mousse chocolat
	Pain/chocolat	Yaourt/biscuit	Divers	Pain/fromage	Compote/biscuit
 Semaine du 24 au 28.02	Salade d'endives au Bleu	Potage Cultivateur	Salade de riz bio	Betteraves à l'échalote	Salade fromagère
	Steak haché	Oeuf florentine gratinée	Poisson bordelaise	Pâtes	Boules d'agneau façon kebab
 GOUTERS	Pommes rissolées		Carottes sautées	Carbonara	Semoule aux raisins
	Gouda	Samos	Crème renversée	Camembert bio	Fromage
 GOUTERS	Liégeois chocolat	Beignet	Fruits de Saison	Salade de fruits	Compote et fromage blanc
	Brioche/pâte de fruit	Banane/pain	Divers	Chocolatine	Pain /lingotin

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...ent), mollusques...La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande...communiquer les allergènes éventuellement présents dans ses préparations.



Bon appétit les enfants!

