



École d'Yvrac

MENUS DE

Avril

2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <p>Semaine du 1 au 05.04</p>	<p>Salade au surimi pomelos</p> <p>Bœuf tandoori VBF</p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>Gouda</p> <p>Compote pomme spéculos</p>	<p>Carottes au maïs</p> <p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Fondue printanière</p> <p>Camembert bio</p> <p>Gâteau basque</p>	<p>Œuf sauce aurore</p> <p>Sauté de porc curry</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Samos</p> <p>poire chocolat</p>	<p>Salade de pâtes pesto</p> <p>Poisson meunière citron</p> <p>Épinards béchamel</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Carpaccio d'ananas frais</p>	<p>Haricots verts en salade</p> <p>Chipolatas grillée du terroir</p> <p>Lentilles à l'ancienne</p> <p>Croc lait</p> <p>Flan nappé caramel</p>
 <p>Semaine du 8 au 12.04</p>	<p>Râpée de Betterave bio</p> <p>Poisson du jour sauce crevette</p> <p>Semoule</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Salade de fruit</p>	<p>Rillettes de thon</p> <p>Escalope de porc charcutière</p> <p>Tagliatelles de carottes glacées</p> <p>Édam</p> <p>Éclair chocolat</p>	<p>Salade aux noix</p> <p>Hamsteak de veau sauce barbecue</p> <p>Fondue brocolis</p> <p>Chèvre</p> <p>Riz au lait maison</p>	<p>Concombre à la grecque</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Pâtes au beurre</p> <p>Saint Môret</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pomme de terre tartare</p> <p>Plancha de bœuf mignonnette de poivre</p> <p>Haricot beurre persillade</p> <p>Pyrénéen</p> <p>Tarte aux pommes maison</p>
<p>Semaine du 15 au 19.04</p>	<p>Terrine de campagne traditionnelle</p> <p>Aiguillettes de volaille marinées</p> <p>Choux fleur crème douce</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Gaufre chantilly</p>	<p>Tomate échalote</p> <p>Rôti de veau VBF</p> <p>Écrasé de pommes de terre</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Kiwi bio</p>	<p>Taboulé de boulgour maison</p> <p>Wings de poulet frais marinés</p> <p>Méli mélo de légumes de saison</p> <p>Samos</p> <p>Compote de pomme</p>	 <p>Journée espagnole</p> <p>Tapas tomate bayonne</p> <p>Paella Maison</p>  <p>Petit pot de crème fraise tagada</p>	<p>Friand fromage maison</p> <p>Omelette paysanne (pommes de terre oignons champignons)</p> <p>Salade verte de saison</p> <p>Kiri</p> <p>Fruit de saison</p>
 <p>Semaine du 22 au 26.04</p>	<p>Féried</p>	<p>Salade de lardons éclats de gésiers</p> <p>Marmite de poisson et fruit de mer</p> <p>Riz créole</p> <p>Croc lait</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Wrap surimi tartare</p> <p>Steak haché sauce barbecue</p> <p>Haricots palette</p> <p>Tome blanche</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Toast à la sardine</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Ratatouille maison</p> <p>Chanteneige</p> <p>Mousse chocolat façon Sylvie</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Fricassée d'agneau aux champignons</p> <p>Pâtes au beurre</p> <p>Camembert</p> <p>Compote pomme fraise</p>

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!

