

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 30.09 au 04.10	<i>Betteraves crues râpées bio</i> <i>Tortis</i> <i>Carbonara</i> <i>Édam</i> <i>Liégeois</i>	<i>Taboulé</i> <i>Filet de volaille forestière</i> <i>Gratin de chou-fleur</i> <i>Petit suisse sucré</i> <i>Fruit frais de saison</i>	<i>Salade d'avocat</i> <i>Tacos mexicain</i> <i>(Bœuf haché, haricots rouges, maïs, oignons)</i> <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Banane chocolat</i>	<i>Saucisson à l'ail</i> <i>Picatta de veau VBF au chorizo</i> <i>Courgettes à l'ail</i> <i>Mimolette</i> <i>Tarte Bourdaloue</i>	<i>Carpaccio de tomates</i> <i>Poisson crème citronnée</i> <i>Riz</i> <i>Camembert</i> <i>Œufs au lait</i>
 Semaine du 07 au 11.10	REPAS SURPRISE	REPAS SURPRISE	REPAS SURPRISE	REPAS SURPRISE	REPAS SURPRISE
 Semaine du 14 au 18.10	<i>Salade de champignons</i> <i>Wings de poulet</i> <i>Haricots verts</i> <i>Emmental</i> <i>Entremet caramel</i>	<i>Mousse de foie</i> <i>Sauté de bœuf VBF provençal</i> <i>Coquillettes</i> <i>Brie</i> <i>Fruit frais de saison</i>	<i>Œuf mimosa</i> <i>Pizza royale</i> <i>Salade verte</i> <i>Camembert bio</i> <i>Salade de fruits frais</i>	<i>Carottes râpées</i> <i>Saucisse de campagne</i> <i>Lentilles</i> <i>Duo de fromage frais et compote</i> <i>Biscuit</i>	<i>Pommes de terre tartare</i> <i>Poisson pané</i> <i>Ecrasé de brocolis</i> <i>Kiri</i> <i>Mousse chocolat maison</i>
 Semaine du 21 au 25.10 ALSH	<i>Coleslaw</i> <i>Steak haché VBF</i> <i>Pommes de terre rissolées</i> <i>Yaourt nature</i> <i>Fruit frais de saison bio</i>	<i>Pétales d'épinard aux éclats de parmesan</i> <i>Rôti de porc</i> <i>Fondue de carottes</i> <i>Chantailou</i> <i>Muffins aux pépites</i>	<i>Salade aux lardons et croûtons</i> <i>Parmentier de poisson</i> <i>Crème dessert vanille</i> <i>Biscuit</i>	<i>Potage Cendrillon (citrouille)</i> <i>Blanquette de veau VBF champignon</i> <i>Riz pilaf</i> <i>Pyrénées</i> <i>Ile flottante</i>	<i>Bruschetta</i> <i>Nuggets de volaille</i> <i>Salsifis sauce tomate</i> <i>Petit Suisse</i> <i>Fruit frais de saison</i>
 Semaine du 28 au 31.10 ALSH	<i>Tourin tomates vermicelles</i> <i>Petit salé</i> <i>Navets glacés et champignons</i> <i>Tome blanche</i> <i>Nappé caramel</i>	<i>Salade Florida (céleri et fruits)</i> <i>Fish and Chips</i> <i>Frites</i> <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Fruit frais de saison</i>	<i>Chiffonnade d'endives aux noix bio</i> <i>Saltimbocca de dinde</i> <i>Pâtes</i> <i>Fromage blanc</i> <i>Spéculos</i>	<i>Œuf « mayo »</i> <i>Merguez grillées</i> <i>Tajine de légumes</i> <i>Edam</i> <i>Tourte aux pommes</i>	FERIE

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 vos préparations

Bon appétit les enfants!

