









École de ...YVRAC...

MENUS DU MOIS DE *Novembre* 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 04 au 08.11	Céleri et pommes en rémoulade Emincé de dinde sauce BBQ Frites Tome blanche Poire au chocolat	Potage saint germain Blanquette de veau VBF Carottes vichy Yaourt aromatisé Fruit de saison	Pâtes au surimi Saucisse grillée au thym Gratin de poireaux champignons Kiri Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Betteraves à l'échalote bio Filet de poisson frais Riz pilaf Petit suisse sucré Salade de fruits	Terrine de campagne Rôti de bœuf VBF Haricots beurre Bleu Muffins aux pommes
 Semaine du 11 au 15.11	férié	Wrap à la sardine cantadou Pilons de poulet marinés Choux fleurs gratinés croc lait Fruit de saison	Coleslaw Longe de porc au jus Haricot blanc mijoté Camembert bio Fruit de saison	 Journée Alsacienne Salade aux lardons  Choucroute Fromage Flamiche aux pommes	Velouté de potiron Pâtes au saumon Mimolette Crème brûlée
 Semaine du 18 au 22.11	Rosette Escalope de volaille panée maison sauce tomate Salsifis mijotés Emmental Éclair au chocolat	Chou blanc râpé raisins secs Dos de cabillaud Crème de petits légumes Boulgour Petit suisse Compote de fruits spéculos	Crêpe à l'emmental Steak de veau sauce crème Poêlée de légumes frais Yaourt nature Fruits de saison	Salade verte et lanières de dinde Bœuf bourguignon VBF Pommes de terre persillées Brie Entremet vanille	Soupe de légumes Tortis carbonara Vache qui rit Fruit de saison bio
 Semaine du 25 au 29.11	Soupe de potiron Omelette du chef campagnarde Salade verte Montcadis Chouquette	Carottes râpées bio Sauté de porc au curry Coquillettes Edam Mousse légère aux fruits	Tourin à la tomate Hachis parmentier Chanteneige Tarte aux pommes maison	Piémontaise Poisson à la bordelaise Fleurettes de romanesco Camembert Moelleux au chocolat	Œuf mimosa Poulet aux épices douces Semoule Fromage blanc Fruit de saison

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!

