

Menus du mois de **Décembre** 2018



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

**Semaine
du
3 au 7**

Macédoine de légumes au curry
Cordon bleu de volaille
Épinards aux pommes de terre en gratin
Crème dessert vanille
Biscuit

Carottes au citron
Pâtes à la bolognaise
Kiri
Compote de pomme goût barbabapa

Salade verte au surimi et croûtons
Steak de veau vbf
Poêlée de légumes
Emmental
Mousse au chocolat

Potage de potiron
Rôti de porc braisé
Lentilles « paysannes »
Édam
Fruit frais de saison bio

Terrine de campagne
Filet de poisson du jour
Fondue de légumes
Petit Louis
Gaufre chantilly

**Semaine
du
10 au 14**

Œuf au thon
Cuisse de volaille au jus
Carottes vichy
Mimolette
Viennois chocolat

Betterave crue râpée au tartare
Boulettes de bœuf à l'ail
Pommes rissolées
Cantal
Iles flottantes aux amandes

Haricots verts en salade
Omelette à l'espagnole
Salade verte aux noix
Camembert bio
Beignet aux pommes

Soupe de légumes
Blanquette de veau (vbf)
forestière maison
Riz
Six de Savoie
Fruit frais de saison

Rosette et cornichons
Poisson du marché
Purée de légumes de saison
Tome grise
Gâteau aux fruits

**Semaine
du
17 au 21**

Tartine de sardine
Sauté de bœuf tomate (vbf)
Coquillettes au beurre
Yaourt au lait entier vanillé
Biscuit

Friand maison
Escalope de porc grillée
Chou fleur en gratin
Tartare
Salade de fruits frais

Salade de riz
Paupiette de veau aux champignons
Julienne de légumes
Mimolette
Flan chocolat

Potage vermicelle
Poisson bordelaise
Haricots beurre
Vache qui rit
Fruit de saison



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.

Bon appétit les enfants!

