



École d'yvrac végétarien

MENUS DE Février 2019



Semaine du
4 au 8.02



Semaine du
11 au 15.02



Semaine du 18
Au 22.02
ALSH



Semaine du 25
Au 01 mars
ALSH

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade bleu et croutons

friand fromage maison

salade de riz surimi

potage légumes

cruditées

Hachis parmentier gratiné végé

boulettes végé champignons

omelette fromage

steak soja citron

poisson meunière

kiri

fondue de légumes de saison

haricots verts à l'ail

pates au beurre

carottes sautées

compote de pomme spéculos

emmental

camembert bio

petit suisse sucré

tome noire

liégeois vanille caramel

pêche au sirop

crêpe au sucre chandeleur

moelleux chocolat maison

potage poireaux

carotte rapée

œuf mimosa

taboulé

macédoine mayonnaise

quiche fromage champignon

poisson provençal

chili végétarien

omelette espagnol

nuggets végétariens

boulgour au beurre

pommes sautées

salade verte

haricots blancs paysanne

yaourt sucré bio

edam

vache qui rit

fromage blanc

croc lait

kiwi

éclair chocolat

pomme au four

madeleine

crème caramel

carottes rapées

Betterave en salade

pâtes au thon

œuf mayo curry

JOURNÉE MONTAGNE

boulettes végé tomate

poisson sauce hollandaise

pizza légumes

beignets calamars

potage montagnard et taost paysan

haricot beurre persillade

semoule

Mousseline de légumes

fondue chou fleur

tartiflette fromage

samos

camembert

crème vanille

tome blanche

salade d hiver

Riz au lait

clémentine

kiwi bio

tarte pomme maison

flan patissier

chou aux pommes

potage potiron

crêpe au fromage

endives aux noix

JOURNÉE CHÂTEAU

poisson bordelaise

steak fromager

nuggets poissons

lasagne gratinée maison

tartine tome et miel

carottes sautées bio

lentilles

fondue de courgettes

steak soja citron

pyrénées

croc lait

emmental

vache qui rit

pomme paysanne

gateau basque

compote pomme goût barbabapa

salade de fruits

flan caramel

soupe anglaise fruit des bois

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 plats.



Bon appétit les enfants!

