



École d'Yvrac

MENUS DE Avril



2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1 au 05.04	<p>Salade au surimi pomelos</p> <p>Steak fromager</p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>Gouda</p> <p>Compote pomme spéculos</p>	<p>Carottes au maïs</p> <p>Omelette fromage</p> <p>Fondue printanière</p> <p>Camembert bio</p> <p>Gâteau basque</p>	<p>Œuf sauce aurore</p> <p>Boulettes végété</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>Nuggets végété</p> <p>Lentilles à l'ancienne</p> <p>Croc lait</p> <p>Flan nappé caramel</p>
Semaine du 8 au 12.04	<p>Râpée de Betterave bio</p> <p>Feuilleté champignon</p> <p>Semoule</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Salade de fruit</p>	<p>Rillettes de thon</p> <p>Quiche végétarienne</p> <p>Tagliatelles de carottes glacées</p> <p>Édam</p> <p>Éclair chocolat</p>	<p>Salade aux noix</p> <p>Beignets calamar</p> <p>Fondue brocolis</p> <p>Chèvre</p> <p>Riz au lait maison</p>	<p>Concombre à la grecque</p> <p>Indian végie mix</p> <p>Pâtes au beurre</p> <p>Saint Môret</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pomme de terre tartare</p> <p>Steak soja citron</p> <p>Haricot beurre persillade</p> <p>Pyrénéen</p> <p>Tarte aux pommes maison</p>
Semaine du 15 au 19.04	<p>Salade composée</p> <p>Nuggets poisson</p> <p>Choux fleur crème douce</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Gaufre chantilly</p>	<p>Tomate échalote</p> <p>Boulettes végété</p> <p>Écrasé de pommes de terre</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Kiwi bio</p>	<p>Taboulé de boulgour maison</p> <p>Steak fromager</p> <p>Méli mélo de légumes de saison</p> <p>Samos</p> <p>Compote de pomme</p>	<p> Journée espagnole</p> <p>Tapas tomate fromage</p> <p>Paella végété </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>
Semaine du 22 au 26.04	<p>Férié</p>	<p>Salade aux éclats de noisettes</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>Oeufs en gratin</p> <p>Haricots palettes</p> <p>Tome blanche</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Toast à la sardine</p> <p>Beignets calamar</p> <p>Ratatouille maison</p> <p>Chanteneige</p> <p>Mousse chocolat façon Sylvie</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Bolognaise végété</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!

