École d'Yvrac végétarien

Menus du mois de Décembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 3 au 7	Macédoine de légumes au curry Steak fromager Épinards aux pommes de terre en gratin Crème dessert vanille Biscuit	Carottes au citron Pâtes à la bolognaise végétarienne Kiri Compote de pomme goût barbapapa	Salade verte de surimi et croûtons Steak de soja Poêlée de légumes Emmental Mousse au chocolat maison	Potage de potiron Friand fromage Lentilles « paysanne » Édam Fruit frais de saison bio	Crudités Filet de poisson du jour Fondue de légumes Petit Louis Gaufre chantilly
Semaine du 10 au 14	Œufs au thon Nuggets végétarien Carottes Vichy fraiches Mimolette Viennois chocolat	Betterave crue râpée au tartare Poisson du marché 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 Steak fromager Riz Six de Savoie Fruit frais de saison	Crudités Poisson du marché Purée de légumes de saison maison Tome grise Gâteau aux fruits maison
Semaine du 17 au 21	Tartine sardine maison Boulettes végé tomate Coquillettes au beurre Yaourt au lait entier vanillé bio Biscuit	Feuilleté maison Nuggets poissons Chou fleur gratin Tartare Salade de fruits maison	Salade de riz Pizza végétarienne Julienne de légumes Mimolette Flan chocolat	Potage vermicelle Poisson bordelaise Haricots beurre Vache qui rit Fruit de saison	Repas de Noël

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.*

Bon appétit les enfants!

Joyeux Noël