



École d'Yvrac



Menus du mois de



Novembre 2018



Semaine du 5 au 9

Lundi

Râpé de carottes et radis noir
Joue de porc confite
Tortis au jus Edam
Barre bretonne

Mardi

Potage tomate vermicelles
Poulet rôti
Endives à la crème
Yaourt bio
Fruit frais de saison

Mercredi

Terrine campagne
Quiche légumes maison
Salade verte
Fromage
Salade de fruit frais

Jeudi

Betterave à l'orange
Rôti de bœuf
Frites fraîches
Petit suisse sucré
Fruit frais de saison

Vendredi

Salade mimosa
Filet de poisson
Chou-fleur sauté
Croc lait
Ananas chantilly



Semaine du 12 au 16

Rosette cornichon
Blanquette de volaille forestière
Riz pilaf
Tome blanche
Fruit frais de saison

Salade de pâtes bio
Rôti de porc au jus
Haricots verts persillés
Pyrénées
Viennois vanille

Potage légumes
Bouchée de la mer
Boulgour
Tartare
Fruit de saison

Journée à thème
Tartine de rillettes de sardine maison
Cassoulet
Toulousain maison
Vache qui rit
Poire au chocolat maison

Salade mimosette
Steak haché de bœuf VBF
Fondue de carotte
Fromage
Riz au lait



Semaine du 19 au 23

Velouté de tomate
Poulet rôti aux herbes
Petits pois paysanne
Samos
Pomme bio

Salade de surimi
Saucisse
Lentilles à l'ancienne
Fromage
Muffin aux pépites chocolat maison

Concombre mais
Paupiette de veau
Poêlée de légumes Kiri
Croustillant aux pommes maison

Betteraves balsamique
Bœuf provençal VBF
Tortis
Fromage
Crème dessert

Taboulé
Poisson meunière
Choux en gratin
Fromage blanc au miel
Biscuit



Semaine du 26 au 30

Chou blanc vinaigrette
Émincé de volaille tandoori
Pommes de terre sautées
Croc lait
Ile flottante

Salade noix et croutons
Porc à la moutarde
Haricots beurres persillés
Pyrénées
Chou vanille

Macédoine mayonnaise
Cabillaud à la crème de poivron maison
Semoule
Camembert bio
Salade de fruits frais

Potage alphabet
Cordon bleu
Purée de légumes
Petit suisse sucré
Fruit frais de saison

Carottes râpées aux amandes
Tartiflette maison
St moret
Fruits au sirop

Informations approvisionnements : Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locale ou régionale. Toutes nos viandes sont fraîches, excepté la viande hachée qui est surgelée. Le poisson est frais ou surgelé, pauvre en arrêtes. 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!

