

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 30.09 au 04.10	Betteraves crues râpées bio Tortis Au fromage Édam Liégeois	Taboulé Steack soja forestière Gratin de chou-fleur Petit suisse sucré Fruit frais de saison	Salade d'avocat Tacos mexicain (tomate, haricots rouges, maïs, oignons) Yaourt aromatisé Banane chocolat	œuf mayo Boulette végété Courgettes à l'ail Mimolette Tarte Bourdaloue	Carpaccio de tomates Poisson crème citronnée Riz Camembert Œufs au lait
 Semaine du 07 au 11.10	Repas surprise	 Repas surprise	 Repas surprise	Repas surprise	 Repas surprise
 Semaine du 14 au 18.10	Salade de champignons Nuggets végété Haricots verts Emmental Entremet caramel	Salade aux noix Steack fromager Coquillettes Brie Fruit frais de saison	Œuf mimosa Pizza royale végété Salade verte Camembert bio Salade de fruits frais	Carottes râpées Feuilleté Lentilles Duo de fromage frais et compote Biscuit	Pommes de terre tartare Poisson pané Ecrasé de brocolis Kiri Éclair au chocolat
 Semaine du 21 au 25.10 ALSH	Coleslaw Poisson meunière Pommes de terre rissolées Yaourt nature Fruit frais de saison	Pétales d'épinard aux éclats de parmesan Omelette Fondue de carottes Chantailou Muffins aux pépites	Salade aux croustons Parmentier de poisson Crème dessert vanille Biscuit	Potage Cendrillon (citrouille) Risotto aux champignons Pyrénées Ile flottante	Bruschetta Nuggets végété Salsifis sauce tomate Petit Suisse Fruit frais de saison bio
 Semaine du 28 au 31.10 ALSH	Tourin tomates vermicelles Quiche légumes Navets glacés et champignons Tome blanche Nappé caramel	Salade Florida (céleri et fruits) Fish and Chips Frites Yaourt aromatisé Fruit frais de saison	Chiffonnade d'endives aux noix bio Steack fromager Pâtes Fromage blanc Spéculos	Œuf « mayo » Tajine de légumes et semoule Edam Tourte aux pommes	FERIE

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!

