



École d'Yvrac végétarien



Menus du mois de



Novembre 2018



Semaine du 5 au 9

Lundi

Râpé carottes et radis noir
Omelette au fromage
Tortis
Edam
Barre bretonne

Mardi

Potage tomate vermicelles
Nuggets poisson
Endives à la crème
Yaourt bio
Fruit de saison

Mercredi

Haricots verts en salade
Quiche légumes maison
Salade verte
Fromage
Salade de fruit frais

Jeudi

Betterave à l'orange
Steak soja citron
Frites fraîches
Petit suisse sucré
Fruit frais de saison

Vendredi

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



Semaine du 12 au 16

Oeuf mayonnaise
Blanquette de boulettes végé forestière
Riz pilaf
Tome blanche
Fruit frais de saison

Salade de pâtes bio
Poisson meunière
Haricots verts persillés
Pyrénées
Viennois vanille

Potage légumes
Bouchée de la mer maison
Boullgour
Tartare
Fruit de saison

Tartine de rillettes de sardine maison
Steak soja
Haricots blancs
Vache qui rit
Poire chocolat maison

Salade mimolette
Omelette fromagère
Fondue de carottes
Fromage
Riz au lait



Semaine du 19 au 23

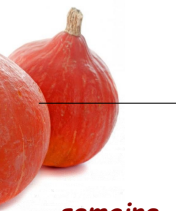
Velouté de tomate
Omelette aux herbes
Petits pois paysanne
Samos
Pomme bio

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

Concombre mais
Lasagne végétarien
Salade verte
Kiri
Croustillant aux pommes maison

Betteraves balsamiques
Boulettes provençales
Tortis
Fromage
Crème dessert

Taboulé
Poisson meunière
Chou en gratin
Fromage blanc au miel
Biscuit



semaine du 26 au 30

Choux blanc vinaigrette
Omelette au tandoori
Pommes de terre sautées
Croc lait
Ile flottante

Salade noix croustons
Steak de soja citron
Haricot beurre persillés
Pyrénées
Chou vanille

Macédoine mayonnaise
Cabillaud crème de poivrons maison
Semoule
Camembert bio
Salade de fruits

Potage alphabet
Friand au fromage
Purée de légumes
Petit suisse sucré
Fruit frais de saison

Carottes râpées aux amandes
Tartiflette végétarien 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!

