



# École d 'YVRAC VEGETARIEN

## MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2020



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi CHANDELEUR	Vendredi
 Semaine du 3 au 07.02 	Tartine de rillettes au thon	Radis beurre	Mâche mimosa	Verre de jus de pomme bio	Carottes râpées
	Steack soja	Bolognaise végété	Poisson pané et citron	Galette de sarrazin au fromage et aux champignons	Boulettes aux légumes
	Lentilles	Macaronis	Pommes vapeur	Salade verte	Mousseline de panais
	Yaourt sucré	Mimolette	Tome blanche	Kiri	Croc lait
	Fruits de Saison	Ananas Chantilly	Flan nappé caramel	Crêpe de la Chandeleur	Gâteau basque
<b>GOUTERS</b>	<b>Pain /chocolat</b>	<b>Compote/biscuit</b>	<b>Divers</b>	<b>Pain au lait /lingotin</b>	<b>Banane/pain</b>
 Semaine du 10 au 14.02	Râpé de betterave	Salade de pâtes	Chou fleur mimosa	Potage de légumes	Potage potiron
	Mitonnés de petits légumes	Omelette fromage	Chili aux haricots rouges	Pizza végété	Poisson sauce Nantua
	Boullgour	Haricots beurre	Riz	aux légumes et fromages	Pomme de terre boulangère
	Yaourt BIO	Edam	Fromage	kiri	Brie
	Fruit de saison	Pot de crème vanille	Salade de fruits	Aéré aux fruits rouges et brisures de granola	Fruits de Saison
<b>GOUTERS</b>	<b>Pomme/cake</b>	<b>Pain / pâte à tartiner</b>	<b>Divers</b>	<b>Chocolatine</b>	<b>Brioche/pâte de fruit</b>
 Semaine du 17 au 21.02	Chou blanc Vinaigrette	Potage de légumes	Oeuf mimosa	Tourin vermicelles	Croustade au fromage
	Hachis parmentier végété	Steack fromagé	Poêlée de légumes	Nuggets végétés	Marmite de la mer
	Salade Verte bio	Palettes sautées	Cœur de blé	Carottes persillées	Poêlée de légumes de saison
	Croc lait	Mimolette	Fromage	Petit suisse	Fromage
	Crème Caramel	Tarte aux pommes à l'alsacienne	Poire au sirop	Fruits de Saison	Mousse chocolat
<b>GOUTERS</b>	<b>Pain/chocolat</b>	<b>Yaourt/biscuit</b>	<b>Divers</b>	<b>Pain/fromage</b>	<b>Compote/biscuit</b>
 Semaine du 24 au 28.02	Salade d'endives au Bleu	Potage Cultivateur	Salade de riz bio	Betteraves à l'échalote	Salade fromagère
	Steak Soja	Oeuf florentine gratinée	Poisson bordelaise	Pâtes	Boules végétés façon kebab
	Pommes rissolées		Carottes sautées	Au fromage	Semoule aux raisins
	Gouda	Samos	Crème renversée	Camembert bio	Fromage
	Liégeois chocolat	Beignet	Fruits de Saison	Salade de fruits	Compote et fromage blanc
<b>GOUTERS</b>	<b>Brioche/pâte de fruit</b>	<b>Banane/pain</b>	<b>Divers</b>	<b>Chocolatine</b>	<b>Pain /lingotin</b>

**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...ent), 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.

