



# École de YVRAC - VEGETARIENS

## MENUS DU MOIS DE Décembre 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>emaine du 02 au 06.12</b>	<b>Wrap de légumes</b> <b>Chili haricot rouge</b> <b>Riz</b> <b>Fromage</b> <b>Salade d'oranges</b>	<b>Salade croûtons</b> <b>Poisson du jour meunière</b> <b>Chou fleurs béchamel</b> <b>Laitage</b> <b>Moelleux pomme poire aux noix</b>	<b>Betterave vinaigrette</b> <b>Nuggets végété</b> <b>Frites</b> <b>Fromage</b> <b>Liégeois chocolat</b>	<b>Velouté de potimarron</b> <b>Lasagnes</b> <b>épinards, chèvre et ricotta</b> <b>Fromage blanc</b> <b>Spéculos</b>	<b>Croustillant emmental</b> <b>Steack soja citron</b> <b>Poêlée de légumes oubliés</b> <b>Laitage</b> <b>Fruit frais de saison</b>
<b>Gouters</b>	<b>Pain+ chocolat</b>	<b>Banane+ pain</b>	<b>Compote+biscuit</b>	<b>Chocolatine</b>	<b>Brioche+ pâte de fruit</b>
<b>Semaine du 09 au 13.12</b>	<b>Radis beurre</b> <b>Boulettes au soja lentilles</b> <b>Pâtes</b> <b>Laitage</b> <b>Fruit frais de saison</b>	<b>Tourin tomate vermicelle</b> <b>Omelette</b> <b>Fondue de carottes</b> <b>Fromage</b> <b>Panacotta et coulis</b>	<b>Rillettes de sardines</b> <b>Beignet calamar</b> <b>Riz</b> <b>Fromage</b> <b>Pommes quartiers rôties au miel</b>	<b>Oeufs mimosa</b> <b>Poêlée de patates douces et butternut,</b> <b>Coeur de blé, crème de parmesan</b> <b>Laitage</b> <b>Brownie</b>	<b>Potage de légumes</b> <b>Brandade de morue</b> <b>Salade verte</b> <b>Fromage</b> <b>Pêche Natacha</b>
<b>Gouters</b>	<b>Lingotin+ pain au lait</b>	<b>Pomme+ quatre quart</b>	<b>Pain+ pâte à tartiner</b>	<b>Pain + fromage</b>	<b>Beignet abricot</b>
<b>Semaine du 16 au 20.12</b>	<b>Salade de pommes de terre et œufs durs</b> <b>Pané tomate mozzarella</b> <b>Haricots beurre</b> <b>Fromage</b> <b>Semoule au lait</b>	<b>Potage légumes</b> <b>Poisson meunière</b> <b>pomme de terre</b> <b>Laitage</b> <b>Pain brioché perdu</b>	<b>Salade chou chinois, pommes, emmental</b> <b>Pâtes carbonara végété</b> <b>Fromage</b> <b>Mousse au chocolat</b>	<b>Betterave salade</b> <b>Calamar romaine</b> <b>Salsifis et carottes sautées</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit frais</b>	<b>REPAS DE NOËL</b>  <b>Brioche+ pâte de fruit</b>
<b>Gouters</b>	<b>Yaourt+ gâteau marbré</b>	<b>Banane+ pain</b>	<b>Fruit+biscuit</b>	<b>Pain + chocolat</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 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.



Menu végétarien



**Bon appétit les enfants!**

