



École d' YVRAC - végétarien

MENUS DE



2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 7 Au 11 	Salade aux noix et croutons	Œuf mayonnaise	Rillettes de sardine	Macédoine au curry	Radis beurre
	Steak soja citron	Steak fromager	Nuggets végétariens	Boulettes végétariennes à la moutarde	Poisson meunière
	Carottes braisées	Semoule	Choux fleur sautés	Pommes vapeur	Haricots palette beurre
	Brie	Vache qui rit	Kiri	Pyrénées	Samos
	Riz au lait	Pomme bio	Crème chocolat	Poire au chocolat	Galette des rois
Semaine Du 14 Au 18	Betterave à l'orange bio	Chou aux pommes	Potage légumes	Journée Auvergne	Carottes râpées
	Nuggets végétariens	Friand au fromage	Beignets de calamars	Potage vermicelle	Brandade de poisson
	Boulgour au jus	Haricots à l'espagnole	Coquillette beurre bio	Omelette et ses légumes	Salade verte
	Gouda	Croc lait	Camembert	Cantal	Samos
	Flan nappé caramel	Mousse chocolat maison	Compote de fruit	Flognarde auvergnate aux pommes	Fromage blanc framboise
Semaine du 21 au 25 	Céleri mayonnaise	Potage de légumes	Salade de riz	Salade de chou chinois	Quiche maison
	Steak fromager	Poisson meunière	Pizza végétarienne	Steak soja	Poisson bordelaise
	Petit pois à la française	Mijoté de haricots blancs	Haricots verts persillade	et ses pommes de terre	Fondue d'endives et carottes
	Petit suisse	Camembert bio	Yaourt sucré	Vache qui rit	Edam
	Eclair chocolat	Ananas frais	Kiwi	Salade de fruits	Gâteau de semoule
Semaine du 28 Au 01 fev	Salade de pâtes bio	Salade composée	Salade au bleu	Coleslaw	Velouté de chou fleur
	Boulettes végétariennes aux oignons	Nuggets de poissons	Egréné végétarien en sauce	Poisson meunière	Quiche au fromage
	Carottes persillées	Pommes de terre boulangères	Blé	Lentilles	Purée de légumes
	Croc lait	Tome blanche	kiri	mimolette	Fromage
	Clémentine	Ile flottante	Compote de pomme goût barbapapa	Viennois chocolat	Tarte aux pommes maison

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!

