







# École d'yvrac

## MENUS DU MOIS DE Septembre 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 02 au 06.09	Melon	Tomate ciboulette	Rosette beurre	Oeuf mimosa	Betterave en salade bio
	Cordon bleu	Escalope de porc charcutière	Poisson meunière	Roti de bœuf	Emincé de volaille aux herbes
	Pommes sautées	Duo de haricot poellé	Courgettes sautées	Fondue de carotte et aubergine	Boullgour au beurre
	Vache qui rit	Camembert	Tartare	Pyrénée	Yaourt sucré
 Semaine du 09 au 13.09	Compote de fruit	Cornet de glace	Riz au lait maison	Gaufre chantilly	Kiwi
	Tostinade au thon	Melon	Concombre en salade	Rapée de carottes et courgettes	Taboulé
	Roti de veau braisé	Duo de poisson au crevettes	Wings de poulet	Chipolatas grillées	Omelette campagnarde
	Tian de légumes	Riz pilaf	Purée pomme de terre maison	Lentilles	Salade verte bio
 Semaine du 16 au 20.09	Samas	Fromage blanc et son coulis de fruit	St paulin	Croc lait	Petit suisse sucré
	Eclair chocolat	Madeleine	Pêche au sirop	Ile flottante	Fruit de saison
	Tomate mozzarella	Betterave à l'orange	Salade de blé	Paté campagne savi	Pastèque à la menthe
	Roti de dinde champignon	Boulette de bœuf provençal	Picatas de porc	Poisson bordelaise	Sauté d'agneau
 Semaine du 23 au 27.09	Petit pois paysanne	Pates au beurre	Ratatouille maison	Haricot palette à l'ail	Pomme noisette
	Edam	fromage frais	Flan chocolat	Camembert bio	Tome blanche
	Glace	Fruit de saison	Fruit de saison	Gateau au fruit maison	Compote de fruit
	Oeuf au thon	Tartare de concombre	Haricot vert en salade	Taboulé maison	Salade de cœur palmier
	Roti de porc braisé	Poulet roti	Poisson hollandaise	Steack de veau ketchup	Brandade de poisson
	Pates perle	Carotte vichy	Riz beurre	Chou braisé	.....
	Savoie	Mimolette	Croc lait	Yaourt au lait entier	Brie
	Fruit de saison	Tarte au pomme	Liégeois chocolat	Kiwi bio	Fruit cuit

**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](#)

**Informations 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 (renseigné pour les vins et mousses), 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!

