







École d'yvrac végétarien

MENUS DU MOIS DE Septembre 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 02 au 06.09	Meion Steack fromager Pommes sautées Vache qui rit Compote de fruit	Tomate ciboulette Feuilleté légumes Duo de haricot poêlé Camembert Cornet de glace	Crudités Poisson meunière Courgettes sautées Tartare Riz au lait maison	Oeuf mimosa Steack soja Fondue de carotte et aubergine Pyréné Gaufre chantilly	Betterave en salade bio Boulette végété tomate Boulgour au beurre Yaourt sucré Kiwi
 Semaine du 09 au 13.09	Tostinade au thon Beignet calamar Tian de légumes Samos Eclair chocolat	Melon Duo de poisson au crevettes Riz pilaf Fromage blanc et son coulis de fruit Madeleine	Concombre en salade Nuggets végété Purée pomme de terre maison St paulin Pêche au sirop	Rapée de carottes et courgettes Friand fromage Lentilles Croc lait Ile flottante	Taboulé Omelette campagnarde Salade verte bio Petit suisse sucré Fruit de saison
 Semaine du 16 au 20.09	Tomate mozzarella Boulettes végété champignon Petit pois paysanne Edam Glace	Betterave à l'orange Bolognaise végété Pates au beurre fromage frais Fruit de saison	Salade de blé Steack fromager Ratatouille maison Flan chocolat Fruit de saison	Salade composée Poisson bordelaise Haricot palette à l'ail Camembert bio Gateau au fruit maison	Pastèque à la menthe Pizza maison végété Pomme noisette Tome blanche Compote de fruit
 Semaine du 23 au 27.09	Oeuf au thon Nuggets de poisson Pates perle Savoie Fruit de saison	Tartare de concombre Quiche maison fromage Carotte vichy Mimolette Tarte au pomme	Haricot vert en salade Poisson hollandaise Riz beurre Croc lait Liégeois chocolat	Taboulé maison Steack soja Chou braisé Yaourt au lait entier Kiwi bio	Salade de cœur palmier Brandade de poisson Brie Fruit cuit

Informations approvisionnements : 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 :
 Vert - 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 (recours aux 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!

