

École de Saint Ciers Sur Gironde

Aquitaine de Restauration

Menus du mois de NOVEMBRE 2015

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi



Semaine du
02
au 06

Betteraves râpées
vinaigrette

Boulettes de bœuf à la
moutarde douce
Penne

Laitage

Fruit de saison

Roulé au fromage

Rôti de porc au jus
Haricots verts

Fromage

Aéré aux fruits rouges

Rosette

Escalope de volaille
saltimbocca
Poêlée de légumes de saison

Laitage

Gâteau Basque

Potage de légumes

Filet de Merlu
sauce océanne
Riz

Fromage

Poire chocolat



Semaine du
09
au 13

Concombre à l'échalote

Haut de cuisse de poulet
à la Basquaise
Semoule

Laitage

Ananas caramélisé

Salade de pâtes aux dés de
jambon

Sauté de bœuf
Carottes

Ile Flottante
Biscuit

Macédoine à la russe

Escalope de porc au curry
Coquillettes

Laitage

Fruit de saison

Tourin à la tomate

Brandade de poissons
Salade verte

Fromage

Mousse au chocolat



Semaine du
16
au 20

Terrine de campagne

Émincé de volaille Tex mex
Courgettes sautées

Fromage

Entremet caramel beurre
salé

Taboulé à l'oriental

Saucisse de Toulouse
Gratin de chou fleur

Laitage

Pêche Natacha

REPAS SURPRISE

Soupe de potiron

Cassolette de poissons
Riz

Fromage

Tarte aux pommes



Semaine du
23
au 27

Carottes râpées

Sauté de porc aux
champignons
Tortis

Fromage

Compote de poire

Salade verte au surimi

Poulet rôti à l'ail
Purée de brocolis

Laitage

Donuts au chocolat

Potage cultivateur

Rôti de bœuf aux oignons
Pommes sautées

Laitage

Fruit de saison

Rillettes

Filet de poisson meunière
Haricots plats

Crème dessert vanille
Biscuit

Informations approvisionnements : Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locale ou régionale. Toutes nos viandes sont fraîches, excepté la viande hachée qui est surgelée. Le poisson est frais ou surgelé, pauvre en arrêtes.

Nos fournisseurs sont situés en Gironde et en région Aquitaine.

Code couleur « verte »: Produits frais - Préparation faites « Maison »

Bon appétit les enfants !

