



Aquitaine de Restauration

École Georges Brassens

Menus du mois de Décembre

2015



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Salade d'endives aux noix
 Escalope de porc charcutière
 Lentilles ménagères
 Laitage
 Compote de fruits

Velouté de légumes
 Riz à l'espagnole et haut de cuisse de poulet
 Laitage
 Fruit de saison

Coleslaw
 Carbonnade de bœuf
 Coquillettes
 Laitage
 Gâteau au chocolat

Pâté landais
 Poisson à la bordelaise
 Duo carottes et navets
 Fromage blanc aux fruits rouges et biscuit

Semaine du 30 nov. au 04 déc.



Betteraves vinaigrette
 Escalope de volaille au jus
 Petits pois
 Laitage
 Fruit de saison

Tourin à la tomate
 Longe de porc braisée
 Gratin de poireaux
 Fromage
 Chou pâtissier

Carottes râpées
 Quiche lorraine
 Haricots verts persillés
 Fromage
 Entremet chocolat

Rosette
 Poisson du jour
 purée de pommes de terre « Maison »
 Laitage
 salade de fruits

Semaine du 07 au 11



Chou landais (chou blanc et lardons)
 Blanquette de volaille à l'ancienne
 Riz
 Fromage
 Poire au chocolat

Soupe au potiron
 Hachis parmentier « Maison »
 Salade verte
 Fromage
 Fruit de saison

Repas de Noël

Crêpe à l'emmental
 Tempura de poisson du jour
 Poêlée de légumes
 Fromage
 Liégeois

Semaine du 14 au 18

Bon appétit les enfants et

Joyeux Noël !

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: Produits frais - Préparation faites « Maison »

