Saint Ciers Sur Gironde

Menus du mois d'avril 2016 – ECOLE GEORGES BRASSENS

L'Aquitaine de Restauration

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 28 mars au 1er avril	**Lundi de Pâques**	Radis noir croq'sel Sauté de boulettes d'agneau Semoule Fromage Chou de Pâques	Salade Grecque Émincé de dinde aux épices mexicains Riz pilaf Laitage Fruit de saison	Saucisson sec Poisson à la bordelaise Flan de légumes Fromage Mousse au chocolat
Semaine du 04 au 08 avril	Salade d'avocats Steak de porc à la moutarde douce Purée de courgettes Laitage Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Spaghettis bolognaise Fromage Ile Flottante	REPAS SURPRISE....	Pâté de campagne Poisson du marché meunière Poêlée de légumes Fromage Compote de Poires
	Bonnes	**vacances**	**les**	**enfants!**
Semaine du 25 au 29 avril	Saucisson à l'ail Escalope de volaille milanaise Légumes de printemps Laitage Fruit de saison	Betteraves et pommes Rôti de bœuf **(AXURIA)** Pommes sautées Fromage Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Concombre à la menthe fraiche Échine de porc braisée Lentilles à l'ancienne Laitage Tarte aux pommes	Salade de tomates et mozzarella Filet de poisson au citron Carottes à la crème Fromage Aéré vanille

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.*** ***Axuria*** *est une société coopérative agricole, fournisseur de viande de bœuf (race à viande Limousine ou Blonde d'Aquitaine);* *Code couleur:* *Produits frais – Préparation faites « Maison »- Produits laitiers*

Bon appétit les enfants!