



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Semaine du
03 au 07
Avril

Œuf mayonnaise
Haut de cuise de poulet
Haricots beurre
Fromage ou laitage
Donuts au sucre

Concombres vinaigrette
Boulette de bœuf
Semoule
Fromage
Crème caramel

Tomates au basilic
Émincé de dinde mexicain
Purée de pommes de
terre
Fromage ou laitage
Fruit de saison

Saucisson sec
Poisson à la bordelaise
Carottes sautées
Mousse au chocolat
Biscuit sec

Semaine du
10 au 14
Avril

Salade verte aux maïs
Sauté de porc au curry
Riz pilaf
Fromage ou laitage
Compote de pommes

Carottes râpées
Pâtes Bolognaise
Île flottante
Biscuit

Radis beurre
Cordon bleu
Petit pois
Fromage ou laitage
Tarte aux pommes

Crêpe au fromage
Poisson meunière
Écrasé de brocolis
Fromage ou laitage
Fruit de saison

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»- 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 (presque tous les vins et moutardes en contiennent) , mollusques.
*La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire.

Bon appétit et bonnes vacances !

