



# ALSH ST CIERS SUR GIRONDE BRAUD ST LOUIS

## Menus du mois d'août 2017



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine  
du  
7 au 11

Melon  
Salade de pâtes au  
jambon  
Fromage  
Glace (crème  
dessert)

Taboulé  
Pilon de poulet rôti  
Haricots beurre  
Laitage  
Fruit frais de saison

Carottes râpées  
Escalope de porc au  
jus  
Purée de pommes de  
terre  
Fromage  
Poire au chocolat

Concombre et fêta  
Steak haché VBF  
Cœurs de blé  
Fromage  
Compote  
pommes/fraises

Tomates vinaigrette  
Beignets de poisson  
Poêlée de légumes  
Fromage  
Flan pâtissier

Semaine  
du  
14 au 18

Pastèque  
Wings de poulet  
Purée de légumes  
Fromage blanc au  
coulis de fruits  
Biscuit

**15 août  
Assomption**

Salade de crudités  
aux croûtons  
Rôti de porc au jus  
Carottes persillées  
Fromage  
Brownie

Œuf mayonnaise  
Boulettes de bœuf  
sauce tomates  
Semoule  
Laitage  
Fruit frais de saison

Melon  
Poisson meunière  
Riz pilaf  
Fromage  
Glace (crème  
dessert)

Semaine  
du  
21 au 25

Melon  
Chipolatas grillées  
Courgettes sautées  
Fromage  
Mousse au chocolat

Salade verte  
Lasagnes bolognaise  
Laitage  
Fruit frais de saison

Pastèque  
Poulet rôti  
Pommes de terre au  
four  
Fromage  
Nappé caramel

Carottes râpées  
Tajine d'agneau  
Légumes  
tajine/Semoule  
Fromage  
Gâteau basque

Salade de tomates au  
basilic  
Beignet de la mer au  
citron  
Tortis  
Fromage  
Glace (crème  
dessert)

Semaine  
du  
28 au  
1/09

Pastèque  
Escalope viennoise  
Ratatouille et riz  
Fromage  
Ile flottante

Salade de concombre  
Paupiette de veau  
forestière  
Pommes noisette  
Laitage  
Fruit frais de saison

Salade de pâtes  
Escalope de porc  
marinée  
Duo de haricots  
persillés  
Fromage  
Compote de fruits

Tomates au maïs  
Haut de cuisse de  
poulet aux épices  
Poêlée de légumes de  
saison  
Laitage  
Donut au sucre

**REPAS FROID  
(A définir)**

**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 les enfants et bonnes vacances!**

