

Portage des repas - Saint Ciers Sur Gironde

Menus du mois d'août 2017



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi



Semaine du 7 au 11

Potage de légumes
Melon
Salade de pâtes au jambon
Fromage
Crème dessert

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

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

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

Tourin blanchi
Tomates vinaigrette
Beignets de poisson
Poêlée de légumes
Fromage
Flan pâtissier

Garbure
Radis beurre
Steak de gigot à la crème d'ail
Flageolets
Fromage
Liégeois



Semaine du 14 au 18

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

15 août Assomption

Tourin à la tomate
Salade de crudités aux croûtons
Rôti de porc au jus
Carottes persillées
Fromage
Brownie

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

Velouté de cresson
Melon
Poisson meunière
Riz pilaf
Fromage
Crème dessert

Crème Dubarry
Mousse de foie
Bifteck
Haricots verts
Fromage
Fruit frais de saison



Semaine du 21 au 25

Potage de légumes
Melon
Chipolatas grillées
Courgettes sautées
Fromage
Mousse au chocolat

Velouté de blettes
Salade verte
Lasagnes bolognaise
Laitage
Fruit frais de saison

Crème d'asperges
Pastèque
Poulet rôti
Pommes de terre au four
Fromage
Nappé caramel

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

Velouté de carottes
Salade de tomates au basilic
Beignet de la mer au citron
Tortis
Fromage
Crème dessert

Garbure
Salade au surimi
Tripes à la mode de Caen
Pommes vapeur
Fromage
Pâtisserie du jour



Semaine du 28 au 1/09

Soupe de cresson
Pastèque
Escalope viennoise
Ratatouille et riz
Fromage
Ile flottante

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

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

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

Velouté à la tomate
Pâté de campagne
Feuilleté savoyard
Salade verte
Fromage
Fruit frais de saison

Potage de céleri
Carottes râpées
Poisson à la bordelaise
Tortis
Fromage
Mousse au café

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!

