



Commune de Saint Ciers - École

Menus du mois d' *Octobre* 2017



Lundi

Mardi



Jeudi

Vendredi

Semaine du 2 au 6

Salade de tomates
Sauté de dinde au curry
Semoule au épices
Ile flottante
Biscuit sec

Salade de riz
Paupiette de veau chasseur
Haricots beurre
Fromage ou laitage
Compote de pommes

Betteraves aux pommes
Steak haché VBF
Printanière de légumes
Fromage
Gâteau basque

Œuf mayonnaise
Blanquette de poisson
Tortis
Fromage
Fruit frais de saison



Semaine du 9 au 13

Carottes râpées aux raisins
Axa de veau
Riz
Fromage ou laitage
Donuts au sucre

Rosette
Escalope viennoise
Haricots verts
Fromage ou laitage
Fruit frais de saison

Tomates mimosa
Parmentier de patates douces
Salade verte
Fromage blanc aux myrtilles
biscuit

Toast chèvre miel
Filet de poisson façon crumble
Écrasé de brocolis
Fromage ou laitage
Compote de pommes/fraises



Semaine du 16 au 20

Coleslaw
Jambon grillé
Lentilles ménagère
Fromage ou laitage
Entremet vanille

Taboulé
Sauté de bœuf au paprika
Carottes sautées
Fromage ou laitage
Cocktail de fruits au sirop

Concombre vinaigrette
Bolognaise
Tortis
Salade
Fromage ou laitage
Mousse chocolat

Pâté de campagne
Poisson pané au citron
Poêlée de légumes
Fromage ou laitage
Fruit frais 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 les enfants!

