Commune de Saint Ciers - Portage

Menus du mois d' Octobre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
Semaine du 2 au 7	Crème de légumes Salade de tomates *Sauté de dinde au curry* *Semoule au épices* Ile flottante biscuit sec	Garbure Salade de riz *Paupiette de veau chasseur* *Haricots beurre* Fromage ou laitage Compote de pommes	Velouté de tomates Maquereaux au vin blanc *Rôti de porc au jus* *Courgettes à l'ail* Fromage Liégeois	Potage Crécy Betteraves aux pommes *Steak haché VBF* *Printanière de légumes* Fromage Gâteau basque	Soupe de cresson Œuf mayonnaise *Blanquette de poisson* *Tortis* Fromage Fruit frais de saison	Potage de légumes Rillettes *Lapin à la moutarde* *Cœurs de céleri* Fromage ou laitage Éclair au café
Semaine du 9 au 14	***Crème Esaü*** ***Carottes râpées aux raisins*** ***Axoa de veau*** ***Riz*** ***Fromage ou laitage*** ***Donuts au sucre***	***Velouté d'asperges*** ***Rosette*** ***Escalope viennoise*** ***Haricots verts*** ***Fromage ou laitage*** ***Fruit frais de saison***	***Soupe au chou*** ***Endives aux lardons*** ***Sauté d'agneau*** ***Semoule de blé*** ***Fromage ou laitage*** ***Fruit frais de saison***	***Potage de légumes*** ***Tomates mimosa*** ***Parmentier de patates douces*** ***Salade verte*** ***Fromage blanc aux myrtilles*** ***biscuit***	***Soupe à l'oignon*** ***Toast chèvre miel*** ***Filet de poisson façon crumble*** ***Écrasé de brocolis*** ***Fromage ou laitage*** ***Compote de pommes/fraises***	***Potage de céleris*** ***Surimi mayonnaise*** ***Biftek*** ***Pommes rissolées*** ***Fromage ou laitage*** ***Pâtisserie***
Semaine du 16 au 21	Potage cultivateur Coleslaw *Jambon grillé* *Lentilles ménagère* Fromage ou laitage Entremet vanille	Potage de légumes Taboulé *Sauté de bœuf au paprika* *Carottes sautées* Fromage ou laitage Cocktail de fruits au sirop	Velouté à la tomate Pamplemousse *Poulet rôti* *Petits pois* Fromage ou laitage Pomme au four	Bouillon pot au feu Concombre vinaigrette Bolognaise Tortis Salade Fromage ou laitage Mousse chocolat	Tourin Pâté de campagne *Poisson pané au citron* *Poêlée de légumes* Fromage ou laitage Fruit frais de saison	Garbure Poireaux vinaigrette *Tomates farcies* *Riz* Fromage ou laitage Gâteau Basque
Semaine du 23 au 28	Potage de blettes Céleri rémoulade *Tripes à la mode de Caen* *Pommes vapeur* Fromage ou laitage Crème dessert	Velouté de carottes Salade d'asperges *Rôti de porc au jus* *Petits pois et carottes* Fromage ou laitage Poire au vin	Potage de légumes Carottes râpées *Bifteck VBF* *Haricots verts* Fromage blanc Biscuit sec	Bouillon de poule Feuilleté au fromage *Cuisse de poulet tandoori* *Salsifis persillés* Fromage ou laitage Ile flottante	Potage parmentier Rosette cornichons *Poisson bordelaise* *Gratin de chou fleur* Fromage ou laitage Fruit frais de saison	Soupe de légumes Salade de cœurs de palmier *Boudin aux oignons* *Pommes purée* Fromage ou laitage Pâtisserie

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!