



Menus du mois de Décembre 2017



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi



Semaine du 4 au 8

Œuf mayonnaise
Haut de cuisses de poulet
Pommes purée
Fromage ou laitage
Fruit frais de saison

Salade de riz
Émincé de veau à la dijonnaise
Duo de carottes et navets
Entremet chocolat
Biscuit sec

Potage crécy
Jambon grillé
Lentilles « ménagère »
fromage
Ile flottante

Rosette cornichons
Parmentier de poisson
Salade verte
Fromage
Compote de pommes



Semaine du 11 au 15

Feuilleté au fromage
Sauté de bœuf aux olives
Semoule
Fromage ou laitage
Fruit frais de saison

Betteraves mimosa
Cordon bleu
Petit pois et carottes
Fromage ou laitage
Crème dessert

Coleslaw
Steak haché VBF
Haricots panachés
Fromage
Brownie au chocolat

Pâté de campagne
Poisson façon crumble
Purée de brocolis
Fromage ou laitage
Fruit frais de saison



Semaine du 18 au 22

Carottes râpées
Pâtes Carbonara
Fromage blanc au coulis de fruits
Biscuit

Taboulé
Émincé de dinde aux épices
Haricots plats
Fromage
Fruit frais de saison



Potage du jour
Poisson pané au citron
Purée de légumes
Fromage
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!

