

Commune de Saint Ciers Sur Gironde - Portage



Menus du mois de décembre/janvier 2017

**Semaine
du 25 au
30
décembre**

NOËL

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

				Potage crécy Crêpe au fromage Haut de cuisse de poulet Haricots panachés Fromage ou laitage Poire au chocolat	Potage minestrone Betteraves vinaigrette Filet de merlu meunière Riz au petit légumes Yaourt sucré Fruit frais de saison	Velouté de tomate Sardine à la tomate Parmentier de canard Salade verte Fromage Pâtisserie
Potage aux vermicelles Rosette cornichons Steak VBF Purée de pommes de terre Fromage ou laitage Fruit frais de saison	Velouté de champignons Surimi mayonnaise Escalope viennoise Piperade Fromage ou laitage Crème dessert					

**Semaine
du 1er au
06 janvier**

JOUR DE L'AN

	Velouté de cresson Salade d'endives Rôti de porc Pommes savoyardes Petit Filou Biscuit sec	Crème Dubarry Rillettes Feuilleté de saumon à l'oseille Salade verte Fromage ou laitage Entremet vanille caramel	Bouillon de bœuf Carottes râpées Boulettes d'agneau façon Tajine Semoule Fromage ou laitage Fruit frais de saison	Potage de légumes Pomelos Poisson bordelaise Écrasé de brocolis fromage Liégeois chocolat	Garbure Salade de cœur de palmier Saucisse de Toulouse Lentilles 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.

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 à votre disposition.



Bon appétit !

