



COMMUNE DE SAINT CIERS SUR GIRONDE

MENUS PORTAGE DU MOIS D'AOÛT 2018



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
Semaine du 6 au 10	Bouillon de bœuf Melon Pâtes Carbonara Fromage Liégeois	Potage crécy Taboulé Poulet rôti Haricots beurre Fromage ou laitage Fruit de saison	Crème de poireaux Carottes râpées Longe de porc Potatoes Fromage ou laitage Flan pâtissier	Soupe de lentilles Concombres vinaigrette Steak haché VBF Cœurs de blé Fromage ou laitage Poire au chocolat	Garbure Tomates au maïs Nuggets de poisson Poêlée de légumes Fromage ou laitage Compote de pommes	Crème d'asperges Sardine à la tomate Merguez Salsifis persillade Fromage Pâtisserie du jour
Semaine du 13 au 17	Crème Dubarry Pastèque Paupiette de veau VBF forestière Purée de pommes de terre Fromage blanc au coulis de fruits rouges Biscuit sec	Potage de céleri Salade verte aux croutons Rôti de porc Courgettes sautées Fromage ou laitage Tarte chocolat	Férié 15 août	Crème de courgettes Pâté de campagne Boulettes d'agneau sauce tomate Semoule Fromage ou laitage Fruit de saison	Velouté de légumes Melon Poisson meunière Carottes à la crème Fromage Crème dessert	Bouillon de poule Salade tomates Bifteck VBF Pommes savoyarde Fromage Cocktail de fruits
Semaine du 20 au 24	Soupe de petits pois Salade grecque (concombre, fêta, olives noires) Haut de cuisse de poulet Purée de légumes Crème dessert	Potage de légumes Riz niçois Émincés de dinde marinés Haricots verts Fromage Mousse au chocolat	Potage parmentier Melon Jambon grillé Pommes rissolées Fromage ou laitage Fruit de saison	Tourin à la tomate Carottes râpées au citron Hachis parmentier VBF Salade verte Fromage ou laitage Gâteau basque	Velouté de champignons Salade de tomates au basilic Beignets de la mer au citron Tortis Fromage Petit suisse aux fruits	Soupe de poireaux Macédoine à la russe Quiche au saumon Salade verte Fromage Pâtisserie du jour
Semaine du 27 au 31	Velouté de carottes Pastèque Cordon bleu Ratatouille / Riz Fromage Ile Flottante	Potage de cresson Coleslaw (carottes, courgettes) Rôti de bœuf VBF Pommes noisette Fromage ou laitage Fruit de saison	Soupe de légumes Salade de pâtes Chipolatas grillées Gratin de courgettes Fromage ou laitage Compote de fruits	Crème de céleri Œuf mayonnaise Poisson bordelaise Semoule de blé aux épices Fromage ou laitage Fruit de saison	Potage Saint Germain Melon Rôti de dinde Salade composée Yaourt aromatisé Biscuit	Soupe à l'oignon Poireaux vinaigrette Lasagnes bolognaise VBF Salade verte Fromage Fruit de saison

Informations approvisionnements : Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locales ou régionales. Toutes nos viandes sont fraîches, excepté la viande hachée qui est surgelée. Le poisson est frais ou surgelé, pauvre en arêtes. 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. **N.B : le Chef peut sur simple demande vous communiquer les allergènes présents dans ses préparations.**

Bon appétit !