



# Commune de Saint Ciers sur Gironde - Portage

## Menus du mois de septembre 2018



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

**Samedi**

**Semaine du 3 au 08/09**

Bouillon de bœuf  
Melon  
Haut de cuisse de poulet  
Purée de pommes de terre  
Fromage BIO  
Compote de pommes

Potage Crécy  
Œuf dur mayonnaise  
Chipolatas  
Duo de haricots  
Fromage ou laitage  
Fruit frais de saison

Soupe à l'oignon  
Surimi mayonnaise  
Feuilleté au saumon  
Salade verte  
Fromage ou laitage  
Riz au lait

Soupe de lentilles  
Pastèque  
Boulettes de bœuf VBF  
sauce tomates  
Riz pilaf  
Fromage  
Petits suisses

Garbure  
Carottes râpées  
Filet de merlu meunière  
Purée de courgettes  
Yaourt sucré  
Fruit frais de saison

Bouillon de volaille  
Tomate antioise  
Bifteck VBF  
Pommes Duchesse  
Fromage ou laitage  
Ananas frais

**Semaine du 10 au 15**

Crème Dubarry  
Betteraves vinaigrette  
Pâtes BIO  
sauce bolognaise VBF  
Petit filou  
Fruit frais de saison

Potage de céleri  
Melon  
Rôti de porc au jus  
Haricots palette  
Fromage ou laitage  
Gâteau basque

Crème de courgettes  
Toast au chèvre  
Paupiette de veau  
Purée crécy  
Fromage ou laitage  
Fruit frais de saison

Potage de légumes  
Tomates vinaigrette  
Sauté de volaille provençale  
Semoule  
Fromage ou laitage  
Crème dessert

Potage parmentier  
Rosette cornichons  
Poisson bordelaise  
Écrasé de brocolis  
Fromage ou laitage  
Fruit frais de saison

Velouté d'asperges  
Macédoine  
Escalope milanaise  
Ratatouille  
Fromage ou laitage  
Pâtisserie

**Semaine du 17 au 22/09**

Potage de légumes  
Riz niçois  
Cordon bleu  
Carottes sautées  
Fromage blanc BIO au miel  
Biscuit

Bouillon de légumes  
Tomates en salade  
Couscous poulet merguez  
Légumes couscous et semoule  
Fromage ou laitage  
Fruit frais de saison

Velouté de cresson  
Salade de gésiers  
Steak haché VBF  
Poêlée ratatouille  
Fromage ou laitage  
Pomme au four

Crème de champignons  
Concombre vinaigrette  
Escalope de porc à la moutarde  
Printanière de légumes  
Fromage ou laitage  
Brownie

Garbure  
Pâté de campagne  
Brandade de poisson  
Salade verte  
Fromage ou laitage  
Compote de poires BIO

Potage de céleri  
Salade de cœurs de palmier  
Tripes à la mode de Caen  
Pommes vapeur  
Fromage  
Liégeois café

**Semaine du 24 au 29/09**

Potage Saint Germain  
Pommes de terre en salade  
Sauté de bœuf VBF au paprika  
Carottes sautées  
Fromage  
Salade de fruits

Potage de légumes  
Duo melon/pastèque  
Colombo de porc  
Riz créole  
Fromage ou laitage  
Donuts au sucre

Crème de champignons  
Pâté landais  
Quiche lorraine  
Salade verte  
Fromage  
Poire au chocolat

REPAS SURPRISE...Escapade gourmande en Italie  
Velouté à la tomate  
Salade de pâtes à l'italienne  
Pizza royale  
Salade verte  
Panna Cota au coulis de fruits rouges

Potage de potiron  
Saucisson à l'ail  
Poisson pané au citron  
Duo de courgettes  
Fromage ou laitage  
Fruit frais de saison

Velouté de légumes  
Céleri rémoulade  
Pintade rôtie  
Petits pois  
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. \* le chef peut sur simple demande vous communiquer la nature des allergènes présents dans ses préparations.

**Bon appétit !**



