



École Georges Brassens Saint Ciers sur Gironde



Menus du mois de septembre 2018



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

**Semaine
du
3 au 07/09**

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

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

Pastèque
Boulettes de bœuf VBF
sauce tomates
Riz pilaf
Fromage
Glace (petit suisse pour
maternelle)

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



**Semaine
du
10 au 14**

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

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

Tomates vinaigrette
Sauté de volaille provençale
Semoule
Fromage ou laitage
Glace (crème dessert pour
maternelle)

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



**Semaine
du
17 au
21/09**

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

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

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

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



**Semaine
du
24 au
28/09**

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

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

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

Saucisson à l'ail
Poisson pané au citron
Duo de courgettes
Fromage ou laitage
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 et le chef peut sur simple demande vous communiquer la nature des allergènes présents dans ses préparations.

Bon appétit les enfants!

