

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Semaine du 1 au 6

Potage du jour
Salade de riz
Escalope viennoise
Haricots beurre
Fromage ou laitage
Fruit frais de saison

Soupe de poireaux
Salade de tomates
Sauté d'agneau
Semoule de blé
Crème dessert & biscuit

Soupe à l'oignons
Maquereau au vin blanc
Rôti de porc au jus
Courgettes à l'ail
Fromage Liégeois

Garbure
Betteraves aux pommes
Steak haché VBF
Poêlée de légumes
Fromage ou laitage
Éclair au chocolat

Velouté de bolets
Œuf mayonnaise
Blanquette de poisson
Tortis
Fromage ou laitage
Salade de fruits

Bouillon de volaille
Poireaux vinaigrette
Boudin aux pommes
Purée de pommes de terre
Fromage ou laitage
Pâtisserie

Semaine du 8 au 13

L'acide
Potage à la tomate
Saucisson sec
Tajine de poulet au citron
Semoule/légumes
Tajine
Fromage ou laitage
Salade d'agrumes

L'amer
Potage de céleri
Salade d'endives au fromage
Bœuf VBF bourguignon
Carottes/ pommes vapeur
Fromage ou laitage
Tartelette au chocolat

Potage de légumes
Macédoine
Brandade de poisson
Salade verte
Fromage ou laitage
Fruit frais de saison

Le sucré/salé
Crème de lentilles
Toast chèvre miel
Rôti de porc aux pommes
Purée de patates douces
Fromage ou laitage
Entremet caramel au beurre salé

Les épices
Potage parmentier
Salade de haricots verts au curry
Poisson en croûte de gingembre
Riz safrané
Fromage ou laitage
Pommes crumble de spéculos

Velouté d'asperges
Cœur de palmier
Paupiette de veau VBF
Petits pois carottes
Fromage ou laitage
Fruits au sirop

Semaine du 15 au 20

Potage de légumes
Carottes râpées
Chipolatas grillées
Lentilles ménagère
Fromage ou laitage
Pêche Natacha

Crème de potiron
Salade de pâtes
Haut de cuisse de poulet
Haricots beurre
Fromage ou laitage
Ile flottante

Velouté de cresson
Radis noir râpé
Sauté de lapin
Salsifis persillés
Fromage blanc
Biscuit

Potage crécy
Concombre vinaigrette
Rôti de bœuf VBF
Pommes sautées
Fromage ou laitage
Liégeois chocolat

Crème Dubarry
Rosette beurre
Filet de poisson meunière
Épinards à la crème
Fromage ou laitage
Fruit frais de saison

Potage de céleri
Endives au bleu
Steak de bœuf VBF
Pommes sautées
Fromage ou laitage
Pâtisserie

Semaine du 22 au 27

Potage Saint Germain
Céleri rémoulade
Tripes à la mode de Caen
Pommes vapeur
Fromage ou laitage
Fruit frais de saison

Crème de légumes
Salade d'asperges
Sauté de dinde aux épices
Semoule
Fromage ou laitage
Crème dessert

Velouté de tomate
Pâté landais
Rôti de veau VBF
Jeunes carottes
Fromage ou laitage
Riz au lait

Bouillon de bœuf
Salade aux gésiers
Steak haché de veau VBF sauce forestière
Haricots panachés
Fromage ou laitage
Poire au vin

Crème de champignons
Carottes râpées
Poisson bordelaise
Chou fleur persillé
Fromage ou laitage
Compote de pommes

Garbure
Sardine à la tomate
Tranche de gigot
Flageolets
Fromage ou laitage
Pâtisserie

Semaine du 29/10 au 3/11

Velouté de carottes
Chou rouge aux lardons
Paupiette de veau VBF
Petits pois
Fromage blanc
Biscuit

Potage de cresson
Piémontaise
Cuisse de poulet rôti
Haricots verts persillade
Fromage ou laitage
Fruits au sirop

Velouté de bolet
Macédoine
Quiche au saumon
Salade verte
Fromage
Semoule aux raisins

1er novembre TOUSSAINT
Bouillon vermicelles
Betteraves vinaigrette
Chipolatas grillées
Haricots blancs à la tomate
Fromage
Crème café

Potage Saint Germain
Riz niçois
Poisson au four
Carottes à la crème
Fromage ou laitage
Fruit frais de saison

Soupe à l'oignon
Poireaux vinaigrette
Boudin aux pommes
Purée de pommes de terre
Fromage
Pâtisserie

Informations approvisionnements : 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.

Bon appétit!

