



# Portage St Ciers sur Gironde



## Menus du mois de



## Novembre 2018



**Semaine du 5 au 10**



**Semaine du 12 au 17**



**Semaine du 19 au 24**



**Semaine du 26 au 01.12**

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

**Samedi**

Velouté de bolet  
Rosette  
Haut de cuisse de poulet rôti à l'ail  
Haricots verts  
Laitage  
Kiwi

Potage de légumes  
Carottes et emmental rapés  
Tortis bolognaise  
Fromage  
Compote de pomme  
Biscuit

Veloute de poireaux  
Céleri rémoulade  
Côte de porc charcutière  
Poêlée de légumes  
Laitage  
Salade de fruits

Potage St Germain  
Radis beurre  
Sauté de veau  
Carottes vichy  
Fromage bio  
Tarte aux poires

Soupe au chou et lard  
Œuf mayonnaise  
Poisson à la bordelaise  
Riz  
Laitage  
Mandarine

Bouillon de volaille  
Coeur de palmier vinaigrette  
Paupiette de veau  
Petits pois carottes  
Fromage  
Fromage blanc au coulis

Soupe de poisson  
Betteraves aux pommes  
Sauté de porc provençale  
Boulgour  
Fromage  
Raisin

Velouté de cresson  
Salade de riz  
Escalope viennoise  
Epinards à la crème  
Laitage bio  
Pana cotta à la vanille

Potage de légumes  
Salade de gésiers  
Rougaille saucisse  
Riz  
Fromage  
Entremet vanille

Soupe de tomate et vermicelle  
Toast de chèvre au miel  
Blanquette de dinde  
Blé  
Fromage  
Moelleux au chocolat

Potage parmentier  
Rillettes  
Poisson blanc grillé au basilic  
Poêlée du primeur  
Laitage  
Orange

Crème de brocolis  
Crêpe au fromage  
Foie de veau  
Pommes vapeur  
Laitage  
Pâtisserie

Potage potiron  
Pâté basque  
Steak haché de bœuf VBF  
Chou-fleur sauté  
Laitage  
Pomme

Crème de carottes  
Salade de pâtes  
Jambon grillé  
Poêlée de légumes grillés au pesto  
Fromage  
Mandarine

Bouillon de poule  
Poireaux vinaigrette  
Andouillette sauce moutarde  
Pommes rissolées  
Laitage  
Fruit de saison

Repas surprise

Crème Dubarry  
Coleslaw  
Brochette de poisson blanc au romarin  
Purée de pommes de terre  
Fromage bio  
Compote de poire

Potage de céleri  
Maquereau au vin blanc  
Carbonara  
Tortis  
Fromage  
Entremet chocolat

Soupe thaï  
Salade de pomme de terre  
Escalope de volaille sauce champignon  
Gratin de poireaux  
Fromage bio  
Salade de fruits

Soupe de légumes  
Salade d'endives et fromage  
Saucisse de Toulouse  
Lentilles  
Laitage  
Pomme au four

Crème d'asperge  
Surimi mayonnaise  
Tranche de gigot grillé  
Gratin de chou fleur  
Fromage  
Poire au vin

Bouillon de boeuf  
Carottes râpées  
Rôti de bœuf VBF  
Haricots verts persillés  
Fromage  
Clafoutis aux raisins

Soupe à l'oignon et croustons fromagé  
Boudin noir  
Beignet de poisson sauce tomate  
Polenta crémeuse  
Laitage  
Kiwi

Soupe de courge et légumes  
Terrine de campagne  
Quiche lorraine  
Salade  
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 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 !**

