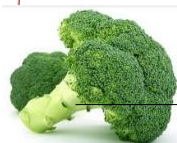




École de Georges Brassens St ciers sur Gironde



Menus du mois de Novembre 2018



Semaine du 5 au 9

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	Rosette Haut de cuisse de poulet rôti à l'ail Haricots verts Laitage Kiwi	Potage de légumes Tortis bolognaise Fromage Compote de pomme Biscuit	Radis beurre Sauté de veau Carottes vichy Fromage bio Tarte aux poires	Œuf mayonnaise Poisson à la bordelaise Riz Laitage Mandarine



Semaine du 12 au 16

	Betteraves aux pommes Sauté de porc provençale Boulgour Fromage Raisin	Salade de riz Escalope viennoise Epinards à la crème Laitage bio Pana cotta à la vanille	Soupe de tomate et vermicelle Blanquette de dinde Blé Fromage Moelleux au chocolat	Rillettes Poisson blanc grillé au basilic Poêlée du primeur Laitage Orange
--	--	--	--	--



Semaine du 19 au 23

	Potage de potiron Steak haché de bœuf VBF Chou-fleur sauté Laitage Pomme	Salade de pâtes Jambon grillé Poêlée de légumes grillés au pesto Fromage Mandarine	Repas surprise	Coleslaw Brochette de poisson blanc au romarin Purée de pommes de terre Fromage bio Compote de poire
--	--	--	----------------	--



Semaine du 26 au 30

	Salade de pomme de terre Escalope de volaille sauce champignon Gratin de poireaux Fromage bio Salade de fruits	Salade d'endives et fromage Saucisse de Toulouse Lentilles Laitage Pomme au four	Carottes râpées Rôti de bœuf VBF Haricots verts persillés Fromage Clafoutis aux raisins	Soupe à l'oignon et croustons fromagés Beignet de poisson sauce tomate Polenta crémeuse Laitage Kiwi
--	--	--	---	--

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 arêtes. 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.

Bon appétit les enfants!



Menu surprise du 22 novembre

theme creole

accra de morue

colombo de polulet

riz

saint paulin

cake à la noix de coco