







# ST CIERS SUR GIRONDE

## MENUS DE Avril

2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
Semaine du 1 au 07.04 	Crème d asperge	Bouillon de pot au feu	Soupe de légume	Soupe à l oignon	Potage crécy	Soupe de poisson
	Terrine de campagne traditionnelle	Radis beurre	Surimi sauce cocktail	haricots verts aux échalotes et sésame	salade de pâte au pesto et légume	Concombre à la menthe fraîche
	Plancha bœuf mode curry	Poulet rôti à l ail	Rôti de veau	Chipolatas grillée du terroir	Poisson meunière citron « maison »	Rôti de bœuf et son jus
	Pomme de terre vapeur	Fondue de brocolis	Flageolets	Lentilles à l ancienne	Épinard mornay	Potatoes « maison »
	Fromage	Fromage	Crème dessert pistache	Laitage	Petit suisse sucré	Fromage
Compote de pomme crumble de spéculos	Moelleux au chocolat	Mandarine	Flan au caramel	Orange	Carpaccio d ananas	
Semaine du 08 au 14.04 	Bouillon de poule	Crème de champignon	Soupe de céleri	Soupe à la tomate	Velouté de cresson	Potage saint germain
	Toast de chèvre au miel	Rillettes de poisson	Saucisson à l ail	Betteraves « bulgare »	Salade mimosa	Sardine à la tomate
	Poisson frais sauce chorizo	Escalope de porc charcutière	Calamars à la romaine	Carbonnara de poulet	Gigot d agneau au romarin	Cuisse de pintade rôtie
	Flan de courgettes	Carottes glacées	Flan de légumes	Pâtes	Semoule	Salsifis sautés
	yaourt	Fromage	Semoule au raisin	Fromage	Fromage	Fromage blanc au miel
Salade de fruits	Mousse au chocolat	Biscuit	Bananes	Choux au chocolat	Biscuit	
Semaine du 15 au 21.04 	Crème de lentilles	Soupe de légume	Soupe de potiron	Bouillon de légumes	Velouté de brocoli	Crème de blettes
	Rillettes de porc cornichon	Poireau vinaigrette à l échalote	Carottes râpées	Salade de cœur de palmiers	Salade piémontaise	Salade d endives aux noix
	Escalope de volaille provençal	Paupiette de veau	Langue de bœuf	Rôti de porc	Poisson du marché sauce beurre blanc	Épaule d agneau à la crème d ail
	Haricots beurre sautés	Mojettes	Pâtes	Petit pois à l ancienne	Poêlé de légumes	Polenta crémeuse
	Fromage	Yaourt	Fromage	Panna cotta à la vanille	Yaourt	Fromage
Muffin au nutella	Mandarine	Compote de poire	Biscuit	Litchi	Croustade aux pommes	
Semaine du 22 au 28.04 	Férié	Potage minestrone	Soupe au chou	Bouillon de bœuf	Soupe de légume	Velouté de choux fleur
		Betterave cuit à l estragon	Salade de riz Niçoise	Museau de porc	Taboulé aux crevettes	Pamplemousse
	Lundi de pâques	Sauté de porc au tandoori	Bavette	Poulet rôti	Poisson du marché sauce bordelaise	Tripes à la mode de Caen
		Pomme dauphine	Navets glacés	Piperade	Carottes à la crème	Pomme vapeur
		Fromage	yaourt	Fromage	Yaourt	Ile flottante crème anglaise
	Orange	Pomme au four à la cannelle	Tarte au kiwi	Compote de pêche	Biscuit	

**Informations approvisionnement :** Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locales ou régionales. 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.

**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) , molluscs

niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement présents dans ses préparations.



Bon appétit !!!

