



École de ST CIERS SUR GIRONDE

MENUS DE Avril



2019

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 Semaine Du 1 au 05.04	Terrine de campagne traditionnelle Plancha de bœuf VBF mode curry Pomme de terre vapeur Fromage Compote pomme crumble de spéculos	Radis beurre Poulet rôti à l'ail Choux fleurs sautés Fromage Moelleux au chocolat	Haricot vert en salade aux échalotes et sésame Chipolatas grillée du terroir Lentilles à l'ancienne Fromage Flan au caramel	Salade de pâte et maïs doux vinaigrette au pesto Poisson meunière « maison » Carottes glacées Yaourt Fruit de saison
	Semaine Du 8 Au 12.04	Toast de chèvre Poisson blanc au chorizo Flan de courgettes Yaourt Salade de fruits	Rillettes de poissons Escalope de porc charcutière Haricots plats poêlés Fromage Mousse au chocolat	Betteraves et sa vinaigrette bulgare Carbonara au poulet Pâtes Fromage Banane
VACANCES	BONNES 	VACANCES	LES	ENFANTS
Semaine Du 15.04 au 26.04	BONNES	VACANCES	 LES	ENFANTS

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. **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) entrent 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 scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement présents dans ses préparations.



Bon appétit les enfants!

