



ST CIERS SUR GIRONDE PORTAGES

MENUS DU MOIS DE



2019



Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi Samedi

 Semaine du 08 au 13.07	Velouté de brocolis Salade de tomates Aiguillette de volaille à la crème Macaronis Yaourt Fruit de saison	Soupe à l'oignon Melon Rôti de porc Carottes persillades Fromage Gâteau basque	Crème de blettes Betterave vinaigrette Poulet rôti Pommes rissolées Yaourt Fruit de saison	Bouillon pot au feu Rosette beurre Steak haché Haricots plats sautés Fromage Compote de pomme; crumble de spéculos	Gaspacho maison Pamplemousse Brandade de poisson Salade verte Chocolat liégeois Biscuit	Soupe de légumes Surimi mayonnaise Palette à la diable Fondue de poireaux Fromage Semoule au lait
 Semaine du 15 au 20.07	Bouillon de volaille Œuf mayonnaise Emincé de volaille aux herbes Courgettes sautées à l'ail Fromage Chouquette à la crème	Soupe au chou Salade de cœur de palmier et mais doux Calamars à la romaine Riz Yaourt Fruit de saison	Soupe de légumes Céleri rémoulade rôti de veau et son jus Purée de pomme de terre Fromage Salade de fruit	Velouté de lentilles corail Pastèque Chipolatas traditionnelles Pâtes Crème Chocolat Biscuit	Potage cultivateur Taboulé Poisson du marché au curry Chou fleur sauté Yaourt Fruit de saison	Soupe de courgettes et kiri Friand aux légumes Cuisse de pintade rôti Blé Ile flottante Biscuit
 Semaine du 12 au 27.07	Bouillon de bœuf Concombre vinaigrette Araignée de porc Petit pois à l'ancienne Crème vanille Biscuit	Crème de lentilles Chou rouge en salade et noix Bœuf bolognaises Pâtes Yaourt Fruit de saison	Velouté de cresson Pomme de terre en salade façon mimosa Rôti de dindonneau et son jus Haricots verts Fromage Fruit de saison	Soupe de légumes Rillettes de porc cornichon Poisson frais en crumble Poêlée de légumes frais Fromage Clafoutis au cerise maison	Soupe à la tomate Radis beurre Gigot d'agneau à l'ail Semoule Compote pomme Pêche Biscuit	Potage minestrone Salade de lentilles au mascarpone Œufs Florentine Epinards Fromage Flan au caramel
 Semaine du 29.07 au 03.08	Bouillon de pot au feu Coleslaw Quiche lorraine Salade verte Yaourt Fruit de saison	Potage dubarry Melon Haut de cuisse de poulet rôti Potatoes maison Fromage Rocher coco	Crème d'asperges Salade de tomates et mais doux Rôti de porc et son jus Haricots beurre Ile flottante Biscuit	Soupe de légumes Salade de pépinettes Plancha de bœuf Ecrasé de brocolis Yaourt Fruit de saison	Bouillon de bœuf Pastèque Poisson frais sauce tomate Riz Fromage Compote de poire; crumble de spéculos	Potage Crécy Avocat vinaigrette Paupiette de volaille Mojettes Fromage Pomme pochée au vin rouge

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

Bon appétit!

