









# Portage St Ciers sur Gironde

## MENUS DU MOIS DE



2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 Semaine du 05 au 11.08	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Melon	Concombre bulgare	Salade verte mais et croutons	Rosette cornichon	Salade verte et légumes marinés	Maquereaux au vin blanc
	Poulet rôti	Jambon grillé	Emincé de volaille aux épices	Steak de bœuf frais	Carbonara de dinde	Poisson du marché
	Pommes noisettes	Courgettes sautées	Piperade	Haricots verts	Pâtes	Tomates provençales
	Fromage	Fromage	Flan à la vanille	Fromage	Yaourt	Fromage blanc et coulis fruit rouge
 Semaine du 12 au 18.08	Potage	Potage	Potage	 Féerie	Potage	Potage
	Œuf mayonnaise	Pastèque	Friand au fromage		Taboulé au surimi	Champignons à la grecque
	Rôti de veau et son jus	Poisson meunière	Chipolatas traditionnelle		Tortilla aux poivrons	Cuisse de pintade et son jus
	Epinards mornay	Riz aux petits légumes	Carottes persillade		Salade verte	Potatoes maison
	Fromage	Yaourt	Ile flottante		Fromage	Fromage
 Semaine du 19 au 25.08	Tartelette au chocolat	Fruit de saison	Biscuit	Muffins aux pépites de chocolat	Fruit de saison	Roulé à la confiture
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Tomates en salade échalote	Céleri rémoulade	Salade de pomme de terre et poivron	Rillettes cornichon	Carottes râpées	Salade de riz façon niçoise
	Emincé de volaille au curry	Bœuf bolognaise	Rôti de porc	Poisson à la bordelaise	Merguez de mouton	Poisson du marché
	Haricots plats sautés	Pâtes	Légumes de saison sautés	Tian de légumes	Semoule	Fondue de poireaux
 Semaine du 26.08 au 01.09	Fromage blanc au miel	Fromage	Yaourt	Fromage	Fromage	Entremet pistache
	Biscuit	Fruit de saison	Fruit de saison	Muffins aux pépites de chocolat	Salade de fruits	Biscuit
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Salade verte et cœur de palmier	Melon	Salade d'haricots verts et maïs doux	Salade de lentilles au mascarpone	Pastèque	Salade verte et légumes marinés
	Araignée de porc	Wings de poulet aux épices	Andouillette sauce moutarde	Steak de bœuf	Poisson en crumble au citron	Langue de bœuf
	Purée de pomme de terre	Poêlée de légumes frais	Fenouil et oignon rouge rôti	Ratatouille	Riz pilaf	Pâtes
	Yaourt	Fromage	Mousse au chocolat	Yaourt	Fromage	Fromage
	Fruit de saison	Tarte au citron	Biscuit	Fruit de saison	Compote pomme fraise	Brownie

**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 mouta.

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!

