



MENUS DU MOIS DE

Portages st ciers sur gironde



2019



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Semaine du  
04 au 08.11



Semaine du  
11 au 15.11

Semaine du  
18 au 22.11



Semaine du  
25 au 29.11

<p><i>Potage de légumes</i></p> <p><i>Rosette</i></p> <p><i>Escalope de volaille panée maison sauce tomate</i></p> <p><i>Salsifis mijotés</i></p> <p><i>Emmental</i></p> <p><i>Éclair au chocolat</i></p>	<p><i>Bouillon au vermicelle</i></p> <p><i>Chou blanc râpé raisins secs</i></p> <p><i>Dos de cabillaud</i> <i>Crème de petits légumes</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Petit suisse</i></p> <p><i>Compote de fruits</i></p>	<p><i>Potage Crécy</i></p> <p><i>Croustillant à l'emmental</i></p> <p><i>Steak de boeuf sauce crème</i></p> <p><i>Poêlée de légumes frais</i></p> <p><i>Yaourt nature</i></p> <p><i>Salade de fruits</i></p>	<p><i>Soupe de potiron</i></p> <p><i>Salade verte et lanières de dinde façon kebab</i></p> <p><i>Bœuf bourguignon VBF</i></p> <p><i>Pommes de terre et carottes persillées</i></p> <p><i>Brie</i></p> <p><i>Entremet vanille</i></p>	<p><i>Soupe de légumes</i></p> <p><i>Sardines beurre</i></p> <p><i>Tortis carbonara</i></p> <p><i>Vache qui rit</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p>	<p><i>Velouté au brocolis</i></p> <p><i>Poireaux mimosa</i></p> <p><i>Rôti de boeuf</i></p> <p><i>Purée</i></p> <p><i>Flan</i></p> <p><i>Biscuit</i></p>
<p><i>ferié</i></p>	<p><i>Potage parmentier</i></p> <p><i>Carottes râpées</i></p> <p><i>Emincés de porc au curry</i></p> <p><i>Coquillettes</i> <i>Edam</i></p> <p><i>Mousse légère aux fruits</i></p>	<p><i>Tourin à la tomate</i></p> <p><i>Betteraves</i></p> <p><i>Hachis parmentier salade</i></p> <p><i>Chanteneige</i></p> <p><i>Beignet aux pommes</i></p>	<p><i>Crème dubarry</i></p> <p><i>Piémontaise</i></p> <p><i>Poisson à la bordelaise</i></p> <p><i>Fleurettes de romanesco</i></p> <p><i>Camembert</i></p> <p><i>Moelleux aux agrumes</i></p>	<p><i>Soupe à l'oignon</i></p> <p><i>Œuf mimosa</i></p> <p><i>Poulet aux épices douces</i></p> <p><i>Semoule</i></p> <p><i>Fromage blanc</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p>	<p><i>Crème de blettes</i></p> <p><i>Salade d'automne</i></p> <p><i>Filet de colin à l'estragon</i></p> <p><i>Pommes persillées</i></p> <p><i>Mimolette</i></p> <p><i>Pâtisserie</i></p>
<p><i>Bouillon de légumes</i></p> <p><i>Céleri en rémoulade</i></p> <p><i>Paupiette de dinde sauce Barbecue</i></p> <p><i>Frites</i></p> <p><i>Tome blanche</i></p> <p><i>Poire au chocolat</i></p>	<p><i>Potage de légumes</i> <i>friands</i></p> <p><i>Blanquette de veau VBF</i></p> <p><i>Carottes vichy</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p>	<p><i>Crème de celeri</i></p> <p><i>Pâtes au surimi</i></p> <p><i>Saucisse grillée au thym</i></p> <p><i>Gratin de poireaux champignons</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Fromage blanc au coulis de fruits jaunes</i></p>	<p><i>Potage minestrone</i></p> <p><i>Betteraves à l'échalote</i></p> <p><i>Filet de poisson frais</i></p> <p><i>Riz pilaf</i></p> <p><i>Petit suisse sucré</i></p> <p><i>Salade de fruits</i></p>	<p><i>Soupe au chou</i></p> <p><i>Terrine de campagne</i></p> <p><i>Longe de porc pruneaux</i></p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Muffins (en plaque) aux pommes</i></p>	<p><i>Tourin à la tomate</i></p> <p><i>Oeuf mayonnaise</i></p> <p><i>Rognons de boeuf aux oignons</i></p> <p><i>Riz pilaff</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Fruit</i></p>
<p><i>Soupe de poisson</i></p> <p><i>Endives aux oignons frits</i></p> <p><i>Boulettes d'agneau au jus</i></p> <p><i>Purée de pommes de terre</i></p> <p><i>Pyrénées</i></p> <p><i>Banane au caramel</i></p>	<p><i>Potage de légumes</i></p> <p><i>Wrap aux légumes</i></p> <p><i>Pilons de poulet marinés</i></p> <p><i>Choux fleurs gratinés</i></p> <p><i>Yaourt nature</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p>	<p><i>Velouté de carottes</i></p> <p><i>Coleslaw</i></p> <p><i>Longe de porc au jus</i></p> <p><i>Lentilles</i></p> <p><i>Petit suisse aux fruits</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p>	<p><i>Soupe de potiron</i></p> <p><i>salade de tomates</i></p> <p><i>Omelette du chef</i></p> <p><i>salalde</i></p> <p><i>Montcadis</i></p> <p><i>Gâteau basque</i></p>	<p><i>Velouté de légumes</i></p> <p><i>Rosette</i></p> <p><i>Pâtes au saumon</i></p> <p><i>Mimolette</i></p> <p><i>Panacotta</i></p>	<p><i>Potage st germain</i></p> <p><i>Asperges</i></p> <p><i>Foie de veau braisé</i></p> <p><i>Navets et carottes Glacées</i></p> <p><i>Yaourt</i></p> <p><i>Crème aux oeufs</i></p>

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 Montcadis Pyrénées Petit suisse aux fruits Yaourt nature Panacotta

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 et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement présents dans ses préparations. Gâteau basque Banane au caramel Fruit de saison Fruit de saison

Bon appétit