







	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 04 au 08.11 	<b>Rosette</b> <b>Escalope de volaille panée maison sauce tomate</b> <b>Salsifis mijotés</b> <b>Emmental</b> <b>Éclair au chocolat</b>	<b>Chou blanc râpé raisins secs</b> <b>Dos de cabillaud</b> <b>Crème de petits légumes</b> <b>Riz</b> <b>Petit suisse</b> <b>Compote de fruits</b>	<b>Salade verte et lanières de dinde façon kebab</b> <b>Bœuf bourguignon VBF</b> <b>Pommes de terre et carottes persillées</b> <b>Biscuits</b> <b>Entremet vanille</b>	<b>Sardines beurre</b> <b>Tortis carbonara</b> <b>Vache qui rit</b> <b>Fruit de saison</b>
Semaine du 11 au 15.11 	<b>ferié</b>	<b>Carottes râpées</b> <b>Emincés de porc au curry</b> <b>Coquillettes</b> <b>Edam</b> <b>Mousse légère aux fruits</b>	<b>Piémontaise</b> <b>Poisson à la bordelaise</b> <b>Fleurettes de romanesco</b> <b>Camembert</b> <b>Moelleux aux agrumes</b>	<b>Œuf mimosa</b> <b>Poulet aux épices douces</b> <b>Semoule</b> <b>Fromage blanc</b> <b>Fruit de saison</b>
	<b>Céleri en rémoulade</b> <b>Paupiette de dinde sauce Barbecue</b> <b>Frites</b> <b>Tome blanche</b> <b>Poire au chocolat</b>	<b>Potage saint germain</b> <b>Blanquette de veau VBF</b> <b>Carottes vichy</b> <b>Yaourt aromatisé</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Betteraves à l'échalote</b> <b>Filet de poisson frais</b> <b>Riz pilaf</b> <b>Petit suisse sucré</b> <b>Salade de fruits</b>	<b>Terrine de campagne</b> <b>Longe de porc pruneaux</b> <b>Haricots beurre</b> <b>Kiri</b> <b>Muffins (en plaque) aux pommes</b>
Semaine du 25 au 29.11	<b>Endives aux oignons frits</b> <b>Boulettes d'agneau au jus</b> <b>Purée de pommes de terre</b> <b>Pyrénées</b> <b>Banane</b>	<b>Wrap aux légumes</b> <b>Pilons de poulet marinés</b> <b>Choux fleurs gratinés</b> <b>Yaourt nature</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Soupe de potiron</b> <b>Omelette du chef</b> <b>Salade</b> <b>Montcadis</b> <b>Gâteau basque</b>	<b>Rosette</b> <b>Pâtes au saumon</b> <b>Mimolette</b> <b>Panacotta</b>

Informations approvisionnements : 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