










# Portage de Saint Ciers Sur Gironde

## MENUS DU MOIS DE **Décembre** 2019



|                                                                                                                      | Lundi                                                                                                                       | Mardi                                                                                                                           | Mercredi                                                                                                                | Jeudi                                                                                                                                    | Vendredi                                                                                                                                 | Samedi                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Semaine du 02 au 06.12<br>           | potage de légumes<br>Feuilleté légumes<br>Chili<br>Riz<br>Emmental<br>Fruits                                                | Tourin tomate vermicelle<br>Mousse de volaille<br>Poisson du jour meunière<br>Chou fleurs béchamel<br>Fromage blanc<br>Spéculos | Potage crécy<br>Betterave vinaigrette<br>Haut de cuisse de poulet rôti<br>Pommes sautées<br>Kiri<br>Liégeois chocolat   | Velouté de potiron<br>Crêpes au fromage<br>Lasagnes<br>épinards, chèvre et ricotta<br>Brie<br>Moelleux pomme poire aux noix              | Potage de légumes<br>Croustillant emmental<br>Rôti de porc au romarin<br>Brunoise de légumes<br>Chanteneige<br>Fruit frais de saison     | Bouillon vermicelle<br>Maquereaux<br>Poisson à la bordelaise<br>Purée<br>Fromage<br>Tarte aux fruits         |
| Semaine du 09 au 13.12<br>           | Potage de légumes<br>Rosette<br>Daube de bœuf VBF<br>Pâtes<br>Edam<br>Fruit frais de saison                                 | Potage parmentier feuilletée<br>Escalope de volaille Milanaise<br>Fondue de carottes<br>Biscuits<br>Panacotta et coulis         | Potage haricot vert<br>Rillettes de sardines<br>Poisson pané<br>Riz<br>Vache qui rit<br>Pommes quartiers rôties au miel | Velouté de potimarron<br>Oeufs mimosa<br>Paupiette de dinde<br>Poelée de patates douces et butternut camembert<br>Brownie                | Potage de légumes<br>Pâté<br>Brandade de morue<br>Salade verte<br>Biscuits<br>Pêche Natacha                                              | Bouillon vermicelle<br>Asperges<br>Sauté de lapin<br>Flageolets<br>Flan<br>Biscuits                          |
| Semaine du 16 au 20.12<br>         | Potage parmentier<br>Salade de pommes de terre et œufs durs<br>Steak de boeuf<br>Haricots beurre<br>Kiri<br>Semoule au lait | Potage du pot<br>Jambon de pays<br>Pot au feu<br>Légumes du pot<br>Yaourt aux fruits<br>Pain brioché perdu                      | Velouté brocolis<br>Salade chou chinois, pommes, emmental<br>Pâtes carbonara<br>Fromage<br>Poire au chocolat            |  Repas de Noël                                        | Soupe au chou<br>Terrine de campagne<br>Calamars à la romaine<br>Salsifis et carottes sautés rondele<br>Fruit frais de saison            | Potage de légumes<br>Oeuf mayonnaise<br>Andouillette<br>Pommes noisettes<br>Fromage<br>Pâtisserie            |
| Semaine du 23 au 27.12 ALSH<br>     | Velouté de potiron<br>Salade de lentilles<br>Steak de veau<br>Gratin de poireaux<br>Vache qui rit<br>Ile flottante          | Velouté de cresson<br>Mousse de canard<br>Boudin blanc<br>Purée de patate douce<br>Fromage<br>Buche de Noël                     | NOËL<br>férié<br>                  | Potage dubarry<br>Salade lorette (mâche, betterave râpée)<br>Poisson bordelaise<br>Brocolis sautés<br>Mimolette<br>Tarte banane chocolat | velouté de champignons<br>Tartine mousse de surimi<br>Saucisse grillée<br>Purée de pois cassés<br>Creme dessert<br>Fruit frais de saison | Potage de légumes<br>rosette<br>Rôti de boeuf<br>Pomme de terre champignons<br>Fromage<br>Beignet aux pommes |
| Semaine du 30.12 Au 03.01 ALSH<br> | Potage parmentier<br>Carottes râpées<br>Poisson pané au citron<br>Potiron poêlé<br>Kiri<br>Chou à la crème                  | Potage de légumes<br>Feuilleté st jacques<br>Pavé de saumon<br>Tagliatelle<br>Fromage<br>Pâtisserie                             | JOUR DE L'AN<br>férié                                                                                                   | Potage alexandra<br>Quiche au fromage<br>filet de poisson<br>Poêlée de légumes<br>Biscuits<br>Fromage blanc et compote                   | Potage ambassadeur<br>Salade de pâtes<br>Pilons de poulet<br>Haricots verts<br>rondele<br>Mousse chocolat                                | Potage crecy<br>Pâté en croûte<br>Foie de veau<br>Purée<br>Fromage<br>pâtisserie                             |

**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) 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!

