



# École de St ciers sur gironde

MENUS DU MOIS DE









2019

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

<p>Semaine du 02 au 06.12</p> 	<p><i>Feuilleté de légumes</i></p> <p><i>Chili</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Emmental</i></p> <p><i>Fruits</i></p>	<p><i>Mousse de volaille</i></p> <p><i>Poisson du jour meunière</i></p> <p><i>Chou fleurs béchamel</i></p> <p><i>Fromage blanc</i></p> <p><i>Speculos</i></p>	<p><i>Velouté de potimarron</i></p> <p> <i>Lasagnes</i></p> <p><i>épinards, chèvre et ricotta</i></p> <p><i>Brie</i></p> <p><i>Moelleux pomme poire aux noix</i></p>	<p><i>Croustillant emmental</i></p> <p><i>Rôti de porc au romarin</i></p> <p><i>Brunoise de légumes</i></p> <p><i>Chanteneige</i></p> <p><i>Fruit frais de saison</i></p>
<p>Semaine du 09 au 13.12</p> 	<p><i>Rosette</i></p> <p><i>Daube de bœuf VBF</i></p> <p><i>Pâtes</i></p> <p><i>Edam</i></p> <p><i>Fruit frais de saison</i></p>	<p><i>Tourin tomate vermicelle</i></p> <p><i>Escalope de volaille Milanaise</i></p> <p><i>Fondue de carottes</i></p> <p><i>Biscuits</i></p> <p><i>Panacotta et coulis</i></p>	<p> <i>Oeufs mimosa</i></p> <p><i>Poêlée de patates douces et butternut,</i></p> <p><i>Coeur de blé, crème de parmesan</i></p> <p><i>Camembert</i></p> <p><i>Brownie</i></p>	<p><i>Pâté</i></p> <p><i>Brandade de morue</i></p> <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Biscuits</i></p> <p><i>Pêche Natacha</i></p>
<p>Semaine du 16 au 20.12</p> 	<p><i>Salade de pommes de terre et œufs durs</i></p> <p><i>Friand fromage</i></p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Semoule au lait</i></p>	<p><i>Potage du pot</i></p> <p><i>Pot au feu</i></p> <p><i>Légumes du pot</i></p> <p><i>Yaourt aux fruits</i></p> <p><i>Pain brioché perdu</i></p>	<p><i>Repas de Noël</i></p> 	<p><i>Terrine de campagne</i></p> <p><i>Calamars à la romaine</i></p> <p><i>Salsifis et carottes sautés</i></p> <p><i>Rondelé</i></p> <p><i>Fruit frais de saison</i></p>

**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

**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.



Menu végétarien

**Bon appétit les enfants!**