







# Portage st Ciers sur Gironde

## MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2020



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 <b>Semaine du 3 au 8.02</b> 	<b>Potage crécy</b> <b>Tartine de rillettes au thon</b> <b>Saucisse de campagne</b> <b>Lentilles</b> <b>Laitage</b> <b>Fruits de Saison</b>	<b>Potage parmentier</b> <b>Terrine de campagne</b> <b>Poisson pané et citron</b> <b>Macaronis</b> <b>Fromage</b> <b>Ananas chantilly</b>	<b>Bouillon vermicelle</b> <b>Mâche mimosa</b> <b>Axoa de veau vbf</b> <b>Pommes vapeur</b> <b>Biscuits</b> <b>Flan nappé caramel</b>	<b>Potage dubarry</b> <b>Betterave vinaigrette</b> <b>Filet colin</b> <b>Semoule</b> <b>Laitage</b> <b>Crêpes de la chandeleur</b>	<b>Potage st germain</b> <b>Carottes râpées</b> <b>Escalope de poulet à l'estragon</b> <b>Mousseline de panais</b> <b>Fromage</b> <b>Far breton</b>	<b>Potage légumes</b> <b>Friand</b> <b>Paupiette de veau</b> <b>Purée</b> <b>Fromage</b> <b>Pomme au four</b>
<b>Semaine du 10 au 15.02</b> 	<b>Potage légumes</b> <b>Macédoine de légumes</b> <b>Tajine de volaille</b> <b>Boulgour</b> <b>Laitage</b> <b>Banane chocolat</b>	<b>Potage vermicelle</b> <b>Rosette</b> <b>Blanquette de veau</b> <b>Riz</b> <b>Fromage</b> <b>Fruits</b>	<b>Potage parmentier</b> <b>Poireau vinaigrette</b> <b>Chachouca de merguez</b> <b>Haricot beurre</b> <b>Fromage</b> <b>Salade d'orange</b>	<b>Potage de légumes</b> <b>Céleri rémoulade</b> <b>Omelette fromage</b> <b>Salade</b> <b>Biscuits</b> <b>Crème catalane</b>	<b>Potage potiron</b> <b>Crêpes au fromage</b> <b>Poisson sauce Nantua</b> <b>Gratin de poireaux et pommes de terre</b> <b>Fromage</b> <b>Aéré aux fruits rouges et brisures de granola</b>	<b>Tourin vermicelle</b> <b>Asperges</b> <b>Sauté lapin</b> <b>Flageolets</b> <b>Fromages</b> <b>Flan</b>
<b>Semaine du 17 Au 22.02</b> 	<b>Potage parmentier</b> <b>Chou blanc Vinaigrette</b> <b>Hachis parmentier</b> <b>Salade Verte</b> <b>Biscuits</b> <b>Pot creme vanille</b>	<b>Potage de légumes</b> <b>Salade de pâtes dés de jambon</b> <b>Rôti de porc Dijonnaise</b> <b>Flan de légumes</b> <b>Laitage</b> <b>Fruits</b>	<b>Bouillon vermicelle</b> <b>Oeuf mimosa</b> <b>Marmite de la mer</b> <b>Poêlée de légumes</b> <b>Fromage</b> <b>Poire au caramel</b>	<b>Potage de brocolis</b> <b>Mousse de foie</b> <b>Sauté de boeuf</b> <b>Coeur de blé</b> <b>Laitage</b> <b>Tarte aux pommes</b>	<b>Soupe aux choux</b> <b>Croustade aux fromages</b> <b>Nuggets de poulet</b> <b>Salsifis carottes persillées</b> <b>Biscuits</b> <b>Mousse coco</b>	<b>Potage légumes</b> <b>Jambon pays</b> <b>Oeufs béchamel</b> <b>Epinards à la crème</b> <b>Fromage</b> <b>Pâtisserie</b>
<b>Semaine du 24 Au 29.02</b> 	<b>Potage potiron</b> <b>Salade d'endives au bleu</b> <b>Boulette de boeuf</b> <b>Pommes rissolées</b> <b>Biscuits</b> <b>Entremets caramel</b>	<b>Potage Cultivateur</b> <b>Sardines a l'huile</b> <b>Cordon bleu</b> <b>Brocolis</b> <b>Fromage</b> <b>Eclair chocolat</b>	<b>Bouillon vermicelle</b> <b>Salade de riz</b> <b>Poisson bordelaise</b> <b>Carottes sautées</b> <b>Laitage</b> <b>Fruits de Saison</b>	<b>Potage parmentier</b> <b>Betteraves à l'échalote</b> <b>Pâtes</b> <b>Carbonara</b> <b>Laitage</b> <b>Salade de fruits</b>	<b>Potage st germain</b> <b>Salade de pâtes</b> <b>Jambon</b> <b>Endives béchamel</b> <b>Fromage</b> <b>Compote</b>	<b>Tourin vermicelle</b> <b>Pâté</b> <b>Cuisse de poulet</b> <b>Haricot verts</b> <b>Fromage</b> <b>Pâtisserie</b>

**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.

Menu végétarien



**Bon appétit !**

