



# École de St Ciers sur Gironde

## MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2020










Lundi

Mardi

Jeudi  
CHANDELEUR

Vendredi

 Semaine du 3 au 07.02	<p><i>Tartine de rillettes au thon</i></p> <p><i>Saucisse de campagne</i></p> <p><b>Lentilles</b></p> <p><b>Laitage</b></p> <p><i>Fruits de Saison</i></p>	<p><i>Terrine de campagne</i></p> <p><i>Poisson pané et citron</i></p> <p><b>Macaronis</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><i>Ananas Chantilly</i></p>	<p><i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Galette de sarrazin au fromage et aux champignons</i></p> <p> <b>Salade verte</b></p> <p><b>Laitage</b></p> <p><i>Crêpe de la Chandeleur</i></p>	<p><i>Carottes râpées</i></p> <p><i>Escalope de poulet à l'estragon</i></p> <p><b>Mousseline de panais</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><i>Far Breton</i></p>
 Semaine du 10 au 14.02	<p><i>Macédoine de légumes</i></p> <p><i>Tajine de volaille</i></p> <p><b>Boulgour</b></p> <p><b>Biscuits</b></p> <p><i>Banane chocolat et crème anglaise</i></p>	<p><i>Rosette</i></p> <p><i>Blanquette de veau vbf</i></p> <p><b>Riz</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><i>Fruits</i></p>	<p> <i>Céleri rémoulade</i></p> <p><i>Omelette au fromage</i></p> <p><b>Salade</b></p> <p><b>Biscuits</b></p> <p><i>Crème catalane</i></p>	<p><i>Crêpes au fromage</i></p> <p><i>Poisson sauce Nantua</i></p> <p><b>Gratin de pommes de terre</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><i>Aéré aux fruits rouges et brisures de granola</i></p>
 Semaine du 17 au 21.02  	<p> <i>Oeufs mayonnaise</i></p> <p><i>Hachis parmentier végété</i></p> <p><b>Salade Verte</b></p> <p><b>Biscuits</b></p> <p><b>Pot de crème vanille</b></p>	<p><i>Salade pâtes dés de jambon</i></p> <p><i>Rôti de porc Dijonnaise</i></p> <p><b>Flan de légumes</b></p> <p><b>Laitage</b></p> <p><b>Fruits</b></p>	<p><i>Mousse de foie</i></p> <p><i>Sauté de boeuf vbf</i></p> <p><b>Coeur de blé</b></p> <p><b>Laitage</b></p> <p><i>Tarte aux pommes</i></p>	<p><i>Croustade au fromage</i></p> <p><i>Nuggets de poulets</i></p> <p><b>Frites</b></p> <p><b>Biscuits</b></p> <p><b>Mousse coco</b></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 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 éventuellement présents dans ses préparations.

