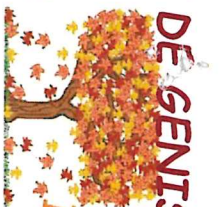




# ECOLE DE GENISSAC



## Novembre 2017



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

## Menus du mois de

Semaine du 30/10 au 3/11

|  |   |   |  |  |
|--|---|---|--|--|
| Salade aux noix et maïs<br>Émincé de volaille au curry<br>Écrasé de brocolis<br>Fromage BIO<br>Gâteau basque | Carottes râpées au citron BIO<br>Chipolatos grillées<br>Haricots vendéens<br>Fromage blanc et coulis de fruits<br>Biscuit | Salade de pâtes<br>Cordon bleu<br>Mousseline de légumes<br>Fromage<br>Fruit frais de saison<br>Goûter:pain/chocolat | Salade au fromage<br>Steak de porc<br>Lentilles<br>Fromage<br>Compote de fruits<br>Goûter:pain/fruit | Sauccisson cornichon<br>Poisson pané<br>Jardinière de légumes<br>Fromage<br>Fruit frais de saison<br>Goûter:pain/confiture |
|--|---|---|--|--|



Semaine du 6 au 10

|   |   |  |  |  |
|---|---|--|--|--|
| Concombres bulgare<br>Rôti de porc au romarin<br>Chou fleur à la normande<br>Fromage BIO<br>Mousse chocolat | Potage de légumes<br>Axoa de veau AXURIA<br>Riz<br>Fromage<br>Fruit frais de saison | Salade fromagère<br>Boulettes de bœuf<br>Petits pois et carottes<br>Fromage<br>Flan pâtissier<br>Goûter:pain/fruit | Salade mimosa<br>Poupiette de dinde aux abricots<br>Pommes « Coin de rue »<br>Fromage BIO<br>Fruit frais de saison | Crêpe au fromage<br>Poisson du marché<br>Haricots beurre persillés<br>Fromage BIO<br>Fruits au sirop chantilly |
|---|---|--|--|--|



Semaine du 20 au 24

|  |   |   |   |   |
|--|---|---|---|---|
| Salade d'endives<br>Pâtes bolognaise<br>Fromage<br>Fruit frais de saison BIO | Betterave et pomme acidulée<br>Estouffade de dinde<br>Épinards béchamel<br>Fromage<br>Crème vanille | Salade tartare<br>Quiche lorraine<br>Salade<br>Fromage<br>Liégeois caramel<br>Goûter:pain/confiture | Velouté potiron<br>Poulet rôti<br>Pois cassés<br>Fromage BIO<br>Entremet chocolat | Charcuterie<br>Frisito Misto de la mer<br>Carottes sautées BIO<br>Petit suisse sucré<br>Compote de fruits BIO |
|--|---|---|---|---|



Semaine du 27 au 1/12

|   |   |   |   |  |
|---|---|---|---|--|
| JOURNEE BIO<br>Crème de légumes<br>Haut de cuisson marinée<br>Coquillettes<br>Yaourt<br>Biscuit | Salade de risetti au thon<br>Longe de porc braisée<br>Poêlée de légumes<br>Fromage<br>Crumble de fruits | Duo de crudités<br>Steak haché VBF<br>Frites<br>Fromage<br>Fruit frais de saison<br>Goûter:pain/compote | Salade de pommes de terre<br>Escalope de dinde crème champignons<br>Haricots verts<br>Petit suisse BIO<br>Cake nature | Œufs durs cocktail<br>Poisson du marché<br>Riz BIO<br>Fromage<br>Fruit frais de saison |
|---|---|---|---|--|

**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. AXURIA est une coopérative agricole et fournisseur de viandes de bœuf et de veau, races à viandes Blonde d'Aquitaine et Limousine. Code couleur: Produits frais – Préparation faites à la maison – Produits laitiers

**Information allergies:** 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 mouturdes en contennement), mollusques. \*La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire.

Bon appétit les enfants!

