



École de Génissac



Menus du mois de



Janvier

2018

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine du 8 au 12

Carottes râpées citronnées
Saucisse de Toulouse
Lentilles à l'ancienne
Fromage (bio)



GALETTE DES ROIS

Velouté de légumes
Volaille rôtie au thym
Duo chou et fenouil
Petit suisse(bio)
Cake au fruits

Bruschetta
Steak haché VBF
Pommes noisette
Yaourt nature
Fruit frais de saison
Gouter

REPAS SURPRISE....
Escapade sur l'île de la Réunion



Salade Alsacienne (pommes de terre et cervelas)
Poisson du jour
Haricots verts
Fromage
Compote(bio)

Semaine du 15 au 19

Betteraves échalotes
Braisé de veau VBF (AXURIA)
Flageolets aux oignons grelots
Fromage
Fruit frais de saison

Croustillant Provençal « maison »
Rôti de porc grand mère
Poêlée de légumes(bio)
Yaourt sucré
Biscuit

Potage tomates aux vermicelles
Omelette aux pommes de terre
Salade verte
Fromage
Compote de fruits
Gouter

Rillettes sur toast
Escalope de dinde persillée
Bruxelles aux amandes
Fromage
Donut's

Crème Dubarry
Paupiette de poissons
Riz (bio)parfumé
Fromage blanc (bio)
Fruit frais de saison

Semaine du 22 au 26

Duo chou carotte au cumin(bio)
Haut de cuisse de poulet épicé
Frites fraîches
Iles belle Hélène

Journée Bio
Velouté de légumes
Rôti de bœuf VBF (AXURIA)
Carottes glacées
Yaourt vanillé
Biscuit

Salade de pommes de terre
Cordon bleu
Blettes au jus
Fromage
Liégeois chocolat
Gouter

Salade de risetti au thon
Chipolatas grillées
Haricots beurre ail confit
Fromage
Flan pâtissier

Saucisson sec et cornichon
Poisson meunière
Coquillettes (bio)
Fromage
Fruit frais de saison (bio)

Semaine du 29 au 2/02

Potage de légumes
Sauté de dinde curry
Blé (bio)
Crème dessert vanille
Biscuit

Taboulé oriental
Escalope de porc aux herbes
Chou fleur béchamel
Fromage (bio)
Fruit frais de saison (bio)

Concombre en salade
Spaghettis « bolognaise »VBF
Fromage blanc et compote
façon crumble
Gouter

Œufs durs mimosa
Poulet mariné
Riz safrané (bio)
Yaourt sucré
Salade de fruits

Toast au camembert
Poisson du marché
Légumes sautés
Fromage
Le gâteau de Cyril

Informations approvisionnements : Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locale ou régionale. 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 «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.

Bon appétit les enfants!

