



École de Génissac



Menus du mois de 2018

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

**Semaine
du
5 au 9**

Crudités acidulées BIO
Sauté de porc curry
Riz
Fromage
Fruit frais de saison

Crème de légumes BIO
Wok de volaille
Petits légumes sautés
Fromage blanc fruits de la passion
Biscuit

Concombre au surimi
Omelette espagnole
Salade
Fromage
Liégeois
Goûter

Œufs durs cocktail
Blanquette de veau VBF
Chou-fleur à la crème
Fromage BIO
Compote

Saucisson et cornichon
Dos de lieu noir
Semoule
Fromage
Fruit frais de saison BIO

**Semaine
du
12 au 16
ALSH**

Potage de légumes
Steak haché VBF
Frites
Fromage
Crème vanille
Goûter

Rillettes de la mer
Escalope de porc à la moutarde
Carottes glacées BIO
Fromage
Fruit frais de saison
Goûter

Salade de pommes de terre
tartare
Tarte Lorraine
Salade
Fromage
Fruit frais de saison
Goûter

Journée BIO
Tartine fromagère
Poulet rôti
Poêlée de légumes
Petit suisse
Biscuit
Goûter

Coleslaw
Meunière de poisson
Riz parfumé
Fromage
Glace
Goûter

**Semaine
du
19 au 23
ALSH**

Betterave échalotes
Cordon bleu
Petits pois à la française
Fromage
Tarte aux pommes
Goûter

Pommes de terre en salade
Rôti de porc
Haricots beurre
Fromage
Compote
Goûter

Salade au thon et maïs
Spaghettis bolognaise VBF
Petit suisse
Fruit frais de saison
Goûter

Champignons de Paris à la
grecque
Merguez rôties
Brocolis au jus
Yaourt
Biscuit
Goûter

Feuilleté provençale
Encornets frits
Semoule sauce tomate
Fromage
Fruit frais de saison
Goûter

**Semaine
du
26 au 2/03**

Cake provençale
Braisé de dinde
Riz safrané BIO
Fromage
Fruit frais de saison

Potage tomates et vermicelles
Croque Madame
Chiffonnade d'endives braisées
Fromage
Donuts

Toast snack au bleu
Boulettes de bœuf VBF
Purée de légumes
Fromage
Compote
Goûter

Salade fraîcheur
Haut de cuisse rôtie aux fines
herbes
Haricots verts
Fromage blanc BIO
Biscuit

Pâté de campagne
Nuggets de poisson et citron
Blé pilaf BIO
Fromage
Fruit frais de saison

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.

Bon appétit les enfants!

