

# École de Génissac

## Menus du mois d'avril 2018



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

**Semaine du 2 au 6**

**Repas de Pâques**  
Œuf surprise  
Navarin printanier  
**Carottes vichy BIO**  
Fromage ou laitage  
Fondant et surprise au chocolat

Radis beurre  
Pâtes carbonara  
Fromage ou laitage  
Compote de pommes  
**Goûter**

**ANIMATION LES ANTILLES**

Saucisson sec  
Poisson du marché  
Riz pilaf  
Fromage ou laitage  
**Fruit frais de saison BIO**



**Semaine du 9 au 13**

Tartare de Concombre vinaigrette  
Sauté de dinde tandoori  
Semoule  
Fromage ou laitage  
Croustillant aux pommes  
**Goûter**

Pâtes au pesto  
Steak haché VBF  
Haricots verts  
Fromage ou laitage  
Pêche Natacha  
**Goûter**

Carottes râpées à l'aillet  
Pièce de veau VBF rôti au jus  
Purée de pommes de terre  
Fromage ou laitage  
Pana cotta  
**Goûter**

Toast au chèvre  
Steak de porc à la moutarde douce  
Brocolis  
Fromage ou laitage  
Fruit frais de saison  
**Goûter**

Terrine de campagne  
Quiche au Saumon  
Salade verte  
Fromage ou laitage  
Mousse au chocolat  
**Goûter**

**Semaine du 16 au 20**

Betteraves aux graines de sésame doré  
Escalope de volaille viennoise  
Chou-fleur persillade  
Fromage ou laitage  
Riz au lait  
**Goûter**

Céleri rémoulade  
Lasagnes de bœuf VBF  
Salade verte  
Fromage ou laitage  
Flan nappé caramel  
**Goûter**

Chiffonnade d'endives  
Longe de porc  
Petits pois à la Française  
Fromage ou laitage  
Salade de fruits  
**Goûter**

Mousse de foie et cornichons  
Sauté de Veau VBF  
Poêlée de légumes racines  
Fromage ou laitage  
Crumble aux fruits  
**Goûter**

Wrap printanier  
Poisson bordelais  
Cœur de blé aux petits légumes  
Fromage ou laitage  
Fruit frais de saison  
**Goûter**

**Semaine du 23 au 27**

Salade de chou au curry  
Riz à l'espagnole et volaille  
**Fromage ou laitage BIO**  
Pot de crème au spéculos

Taboulé  
Émincé de porc au miel  
Duo courgettes **BIO** et aubergines sautées  
Fromage ou laitage  
Fraises de saison chantilly

Salade au surimi  
Boulettes d'agneau  
Coquillettes  
Yaourt au lait entier  
Sablé  
**Goûter**

Salade de tomates à l'échalote  
Rôti de bœuf VBF  
Frites  
Fromage ou laitage  
Muffin aux pépites de chocolat

Cake jambon asperges  
Poisson meunière  
Épinards béchamel  
Fromage ou laitage  
**Fruit frais de saison BIO**

**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 contenant), mollusques. \*La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur simple demande vous communiquer les allergènes présents dans ses préparations.

**Bon appétit les enfants!**

