

Lundi

Mardi

Mercredi
ALSH

Jeudi

Vendredi

Semaine
du
1 au 5

Petits haricots en salade
Chipolatas grillées
Carottes braisées
Fromage BIO
Crème chocolat

Coleslaw ciboulette
Volaille rôti grand-mère
Penne rigate BIO
Fromage
Compote de fruits

Carottes râpées
citronnées
Omelette au fromage
Salade verte
Fromage
Fruit frais de saison
Goûter

Concombres à la crème
Steak haché VBF
Pommes « Coin de rue »
Fromage
Mousse liégeoise

Terrine de campagne
Poisson pané
Haricots beurre persillés
Petit suisse BIO
Gâteau citron

Semaine
du
8 au 12

Salade aux pommes
bleu et noix
Mitonnée de poulet au
fumet des bois
Pommes au four et
oignons rouges rouges
Fromage
Compote en croûte de
pain d'épices

Potage vermicelles
Veau VBF façon
blanquette
Potée de légumes
Fromage
Crumble aux fruits
rouges

Petit muffin aux lardons
Pilons de poulet mariné
aux sésames
Écrasé de légumes
d'automne
Fromage
Pomme rôtie caramel
Goûter

Terrine campagnarde
Bœuf Stroganoff VBF
Chou fleur à la tome
Fromage
Fruit frais de saison

Tartelette camembert
Dos de cabillaud poêlé
et échalotes
caramélisées
Butternut et carottes
poêlées
Fromage frais au miel
Biscuit

Semaine
du
15 au
19

Râpé de chou blanc aux
pommes granny
Cordon bleu dinde
Haricots verts
Fromage BIO
Crème dessert

Journée BIO
Carottes basilic
Sauté de volaille curry
Tortis
Fromage
Fromage blanc au
coulis

Jambon de pays
Boulettes de bœuf VBF
Chou-fleur gratiné
Fromage
Flan caramel
Goûter

Carottes râpées BIO
Rôti de porc provençale
Petits pois à la française
Fromage
Fruit frais de saison

Charcuterie
Paupiette de poisson et
crevettes
Riz BIO aux légumes
Fromage
Crumble aux fruits

Semaine
du
22 au
26
ALSH

Macédoine
Sauté de porc au
caramel
Semoule de blé
Fromage
Fruit frais de saison
Goûter

Taboulé menthe fraîche
Steak de veau VBF kefta
Haricots en duo
Fromage
Compote de fruits
Goûter

Salade verte au thon
Saucisse
Flageolets
Yaourt aux fruits
Biscuit
Goûter

Concombre maïs
Poulet rôti
Pâtes sauce tomates
Fromage
Mousse chocolat
Goûter

Salade fromagère
Poisson coco
Julienne de légumes
Fromage
Croustillant aux
pommes
Goûter

Semaine
du
29 au
2/11
ALSH

Betteraves balsamique
Nugget's de volaille
Frites
Fromage
Fruit frais de saison
Goûter

Salade de pâtes au
surimi
Rôti de porc braisé
Haricots palette
Fromage
Crème caramel
Goûter

Crudités
Rôti de bœuf VBF au jus
Pommes noisettes
Fromage
Pomme au four
Goûter

1er novembre
TOUSSAINT

Œufs durs mimosa
Poisson du jour
Purée de légumes
Petit suisse
Biscuit
Goûter

Informations approvisionnements : Toutes nos viandes sont fraîches, excepté la viande hachée qui est surgelée. Le poisson est frais ou surgelé, pauvre en arrêtes. Nos fournisseurs sont situés en Gironde et en région Aquitaine. *Coopérative agricole, fournisseur de viande de bœuf et de veau (race à viande limousine ou Blonde d'Aquitaine). ** Producteur local de viandes de porc frais et charcuterie. 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 et le Chef peut sur demande vous communiquer les informations nécessaires.

Bon appétit les enfants et bonnes vacances!

