



Menus du mois de



Novembre 2018



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Potage tomate
vermicelles
Emincé de dinde
Pommes
campagnarde
Fromage bio
Beignet

Carottes râpées
citronnées bio
Toulouse grillée
Haricots verts
Fromage blanc et
coulis
Biscuits

Rémoulade de céleri
Cordon bleu
Coquillettes
Fromage
Fruit de saison
Goûter

Œufs durs mimosa
Paupiettes de
volaille abricots
confits
Carottes sautées
bio
Fromage
Fruit de saison

Terrine de légumes
Poisson meunière
Purée de légumes
Fromage
Compote de fruits
bio

**Semaine
du
5 au 9**



**Semaine
du
12 au 16**



Tomate mais et
thon salade
Longe de porc au
romarin
Blé pilaf
Fromage bio
Fruit de saison

Duo de crudités bio
Axoa de veau
Tagliatelles
Fromage
Crème au chocolat

Salade fromagère
Boulette de bœuf
Poêlée de légumes
Yaourt
Fruit de saison
Goûter

ANIMATION

MAROC

Crêpe au fromage
Poisson du marché
Haricots beurre
persillés
Fromage bio
Fruit au sirop
vanille

**Semaine
du
19 au 23**

Velouté potiron
Steak haché VBF
Riz parfumé bio
Fromage
Fruit de saison

Betteraves et grany
Sauté de dinde
Semoule épicée
Petit suisse
Compote de pommes
bio

Poireaux
vinaigrette
Quiche lorraine
Salade verte
Fromage
Liégeois caramel
Goûter

Duo choux et raisin
Poulet rôti
Poêlée de légumes
Fromage bio
Beignet aux
pommes

Feuilleté au
fromage
Fristo misto
Carottes bio
Fromage
Crème vanille

**Semaine
du
26 au 30**

Journée BIO
Crème de
légumineuse
Haut de cuisse de
poulet mariné
Coquillettes
Brie
Fruit de saison

Salade de pâtes au
surimi
Rôti de porc braisé
Endives braisées
échalotes
Fromage bio
Crumble de fruits

Duo de crudités
Steak haché VBF
Frites
Fromage
Fruit de saison
Goûter

Rosette cornichon
Escalope de dinde
normande
Riz bio
Fromage
Crème caramel

Œufs durs cocktail
Poisson du marché
Haricots verts
Petit suisse bio
Barre bretonne

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 arrêtes. 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!

