

Menus du mois de Décembre 2018



Lundi **Mardi** **Mercredi**
ALSH **Jeudi** **Vendredi**



Semaine
du
3 au 7

Potage aux légumes
BIO
Cordon bleu
Petit pois à la française
Petit suisse sucré
Fruit de saison

Salade au bleu et noix
Longe de porc aux
pruneaux
Haricots beurre
Crème vanille
Biscuits BIO

Pomelos
Bas carré de veau
Riz blanc
Fromage
Compote de fruits
Goûter

Rillettes de sardines
Escalope de porc
dijonnaise
Légumes de saison BIO
Yaourt
Crumble pomme fruits
rouges

Pâté de campagne
Poisson du jour aux
olives
Coquillettes
Camembert BIO
Fruit de saison



Semaine
du
10 au
14

Salade verte au surimi
Omelette à l'espagnole
Fondue de légumes
BIO
Mousse au chocolat
Biscuit

Journée BIO
Coleslaw de céleris et
carottes
Poulet tandoori
Pommes de terre au
four
Yaourt vanille
Fruit de saison

Endives en salade
Jambon braisé
Gratin de chou-fleur
fromage
Clafoutis
Goûter

Potage de légumes
Lasagnes bolognaises
Fromage blanc BIO
Fruit de saison

Œuf mimosa
Poisson meunière
Épinards béchamel
Fromage BIO
Beignet chocolat



Semaine
du
17 au
21

Betterave échalote
Estouffade de joue de
bœuf
Haricots verts
Fromage blanc BIO
Coulis et biscuit

Potage de légumes
Poulet rôti
Tortis BIO
Fromage
Ananas au sirop

Céleri rémoulade
Chipolatas
Carottes et poireaux
glacés
Fromage
Banane
Goûter

REPAS DE NOEL
SURPRISE

Rosette cornichon
Poisson du jour
Julienne de légumes
Épinards béchamel
Yaourt aromatisé
Fruit de saison BIO

Semaine
du
24 au
28
ALSH

Macédoine de légumes
au curry
Croque monsieur
Batavia
Yaourt sucré
Fruit de saison
Goûter

FERIE
JOUR DE NOEL

Friand fromage
Filet de dinde
Jardinière légumes
Fromage
Fruit de saison
Goûter

Salade composée
Rôti de porc braisé
Blé au jus
Fromage
Crème chocolat
Goûter

Carottes râpées
Burger
Pommes noisettes
Fromage
Compote de pommes
Goûter

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!

