



# École de GENISSAC

## MENUS DE

## Janvier

2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 7 Au 11	carottes râpées bio steak haché bœuf VBF haricots verts persillés fromage riz au lait vanille	œufs durs mayo tendron de veau VBF flageolets au romarin fromage bio compote de fruits	sauisson haut de cuisse de poulet endives braisées fromage liégeois caramel	velouté de légumes rôti de porc riz pilaf petit suisse fruits de saison bio	coleslaw bio poisson du marché chou-fleur béchamel fromage gâteaux choco
Semaine Du 14 - Au 18	betteraves échalotes poulet rôti grand mère coquillettes bio fromage crème chocolat	rémolade de céleri bourguignon de bœuf VBF carottes glacées fromage bio barre bretonne	champignon à la grecque sauté de veau VBF petit pois yaourt sucré fruits de saison	penne au surimi escalope de porc haricots beurre brie fruits de saison bio	choux blanc et raisins poisson meunière bié aux amandes fromage bio liégeois chocolat
Semaine du 21 au 25	crudités aux pommes émincés de bœuf VBF poêlée de légumes petit suisse bio gaufre	crème de potiron bio escalope de dinde normande bio coco de Paimpol bio fromage bio fruits de saison bio	salade composée jambon braisé brocolis fromage ou laitage banane	animation MEXIQUE	œufs cocktail mousse de poissons épinards béchamel fromage bio crumble
Semaine du 28 Au 01 fev	salade strasbourgeoise poulet rôti jardinière fromage bio poire	rosette cornichon poissons panés haricots verts fromage crème vanille bio	endives en salade rôti de bœuf frites petit suisse compote	crêpe au fromage sauté de porc curry riz pilaf bio fromage flamby caramel	tourin vermicelles steak haché VBF haricots palettes fromage bio gâteau nutella

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 Grande 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 et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement présents dans ses préparations.

Bon appétit les enfants!

