



# École de GENISSAC

## MENUS DE

### Avril

## 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 1 au 05.04	œufs durs cocktail bolognaise coquillettes Fromage bio Fruit de saison	Crudité en duo bio haut de cuisine frites Fromage gâteau chocolat	rosette et cornichon chipolatas semoule yaourt sucré compote	salade de riz poisson meunière blettes au jus Fromage Fruit de saison bio	betteraves rôti de porc purée de légumes camembert bio liégeois vanille
 Semaine du 8 au 12.04	carottes citronnées bio brandade de poisson kiri chèvre compote de fruits	œufs au surimi émincé de porc haricots verts Fromage bio barre bretonne	radis beurre Poisson pané brocolis Fromage riz au lait	<b>ANIMATION</b>  <b>ESPAGNE</b> 	taboulé steak haché carottes braisées bio Fromage éclair chocolat
 Semaine du 15 au 19.04	pâte de campagne émincé de dinde Chou-fleur persillé Fromage beignet chocolat	betteraves échalotes rôti de veau vbf épinards crémeux Fromage Fruit de saison	céleri rémoulade nuggets de poulet pommes noisettes fromage blanc et coulis biscuit	terrine de légumes escalope de dinde riz créole petit suisse Fruit de saison	crêpe au fromage poisson du jour petit pois carottes petit suisse Fruit de saison
 Semaine du 22 au 26.04	JOUR FERIE	haricots verts en salade Poisson pané pommes de terre sautées emmental Fruit de saison	salade de blé merguez piperade yaourt sucré Fruit de saison	œuf mimosa haut de cuisine poêlée de légumes Fromage gaufre au sucre	céleri et carotte râpés tajine d'agneau semoule kiri compote

**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, 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 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!

